

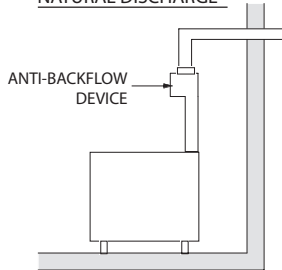


| | | |
|---|------------|-----------|
| MANUALE D'ISTRUZIONI FRIGGITRICI A GAS - (Istruzioni originali) Attenzione: leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio. | 47 | IT |
| INSTRUCTION MANUAL GAS FRYERS - (Original instructions) Warning: Read the instructions before putting the unit into operation. | 59 | EN |
| MODE D'EMPLOI FRITEUSES À GAZ - (Instructions originales) Attention: Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil. | 71 | FR |
| BEDIENUNGSHANDBUCH GAS-FRITTEUSEN - (Originalbedienungsanleitung) Achtung: Lesen Sie die Anweisungen vor Gebrauch des Gerätes. | 83 | DE |
| MANUAL DE INSTRUCCIONES FREIDORAS A GAS - (Instrucciones originales) Precaución: Lea las instrucciones antes de usar el aparato. | 96 | ES |
| INSTRUCTIEHANDLEIDING GASFRITEUSES - (Originele instructies) Let op: Lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt. | 108 | NL |
| MANUAL DE INSTRUÇÕES FRITADEIRAS A GÁS - (Instruções originais) Atenção: Leia as instruções antes de usar o aparelho. | 121 | PT |
| ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΙΟΥ - (Γνήσιες οδηγίες) Προσοχή: Διαβάστε τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. | 133 | EL |
| NÁVOD K POUŽITÍ PLYNOVÝCH FRITÉZ - (Původní návod) Opzreť: Prečítajte prije korištenja aparata. | 146 | CS |
| NÁVOD K POUŽITIU PLYNOVÝCH FRITÉZ - (Pôvodné pokyny) Upozornenie: Prečítajte si návod pred použitím prístroja. | 158 | SK |
| HASZNÁLATI KÉZIKÖNYV GÁZÜZEMŰ FRITŐZ - (Eredeti utasítások) Figyelem: Olvassa el az utasításokat, mielőtt használná a készüléket. | 170 | HU |
| BRUGSANVISNING FOR GASOPVARMEDE FRITUREAPPARATER - (Originalvejledning) Forsigtig: Læs vejledningen, før du bruger apparatet. | 183 | DA |
| BRUKSANVISNING FOR GASSFRITYRER - (Opprinnelige instruksjoner) Forsiktig: Les bruksanvisningen før du bruker apparatet. | 195 | NO |
| BRUKSANVISNING FÖR GASFRITÖSER - (Originalinstruktioner) Varning: Läs instruktionerna innan du använder apparaten. | 207 | SV |
| INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA FRYTOWNIC GAZOWYCH - (instrukcje oryginalne) Uwaga: Przeczytaj instrukcję przed użyciem urządzenia. | 219 | PL |
| MANUAL DE INSTRUȚIUNI FRITEUZĂ PE GAZ - (Instrucțiuni originale) Atenție: Citiți instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul. | 231 | RO |
| РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ - (оригинальные инструкции) Внимание: перед использованием аппарата прочитать инструкции. | 243 | RU |
| KULLANIM KILAVUZU GAZLI FRITÖZLER - (Orijinal bilgiler) Dikkat: cihaz kullanmadan önce bilgileri okuyunuz. | 256 | TR |
| دليل استعمال المقالي التي تعمل بالغاز - (تعليمات أصلية) تنبيه: اقرأ التعليمات قبل استخدام الجهاز. | 279 | AR |



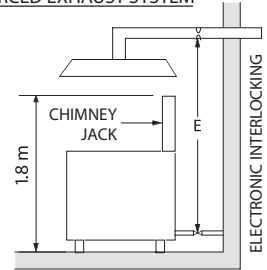
1

NATURAL DISCHARGE

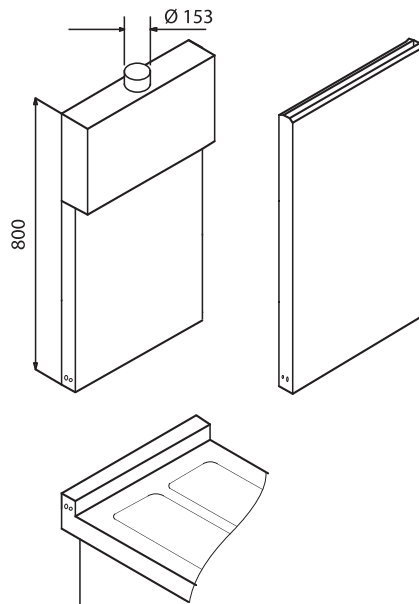


2

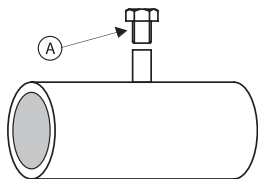
FORCED EXHAUST SYSTEM



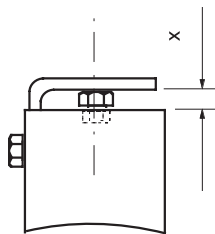
3



4

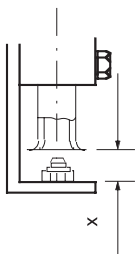


5



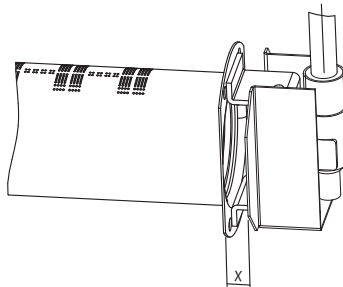
For model: **6GL18...**, **GL8...**, **GL10...**, **GL30...**

6



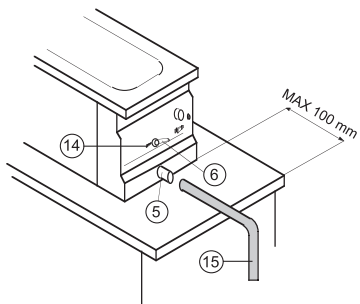
For model: **GL7...**, **GL15...**, **GL20...**, **9GL15...**,
9GL22..., **S9GL22...**, **LX9GL22...**

7

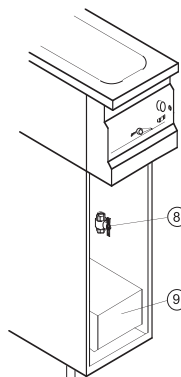


For model: **GL18...**, **SGL18...**, **9GL18...**, **S9GL18...**,
LX9GL18...

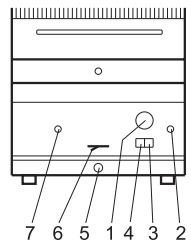
8



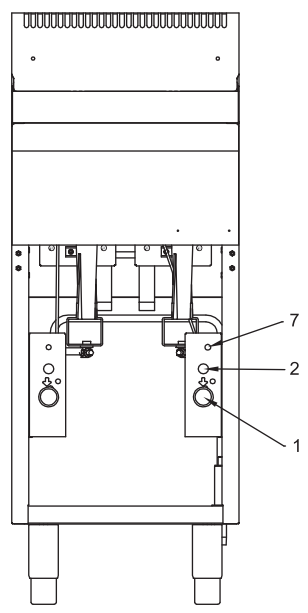
9



10

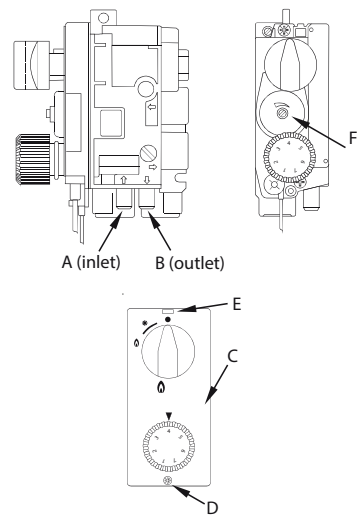


11

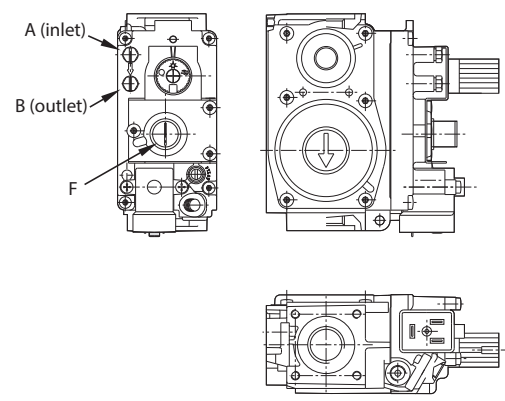


12

GV31



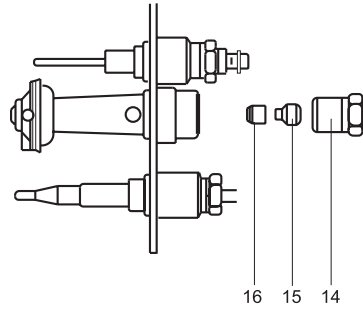
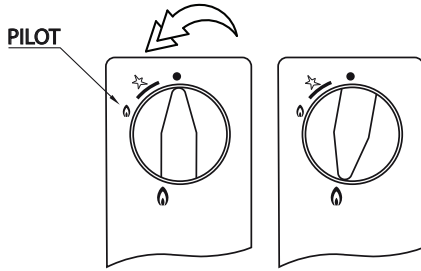
820 NOVA



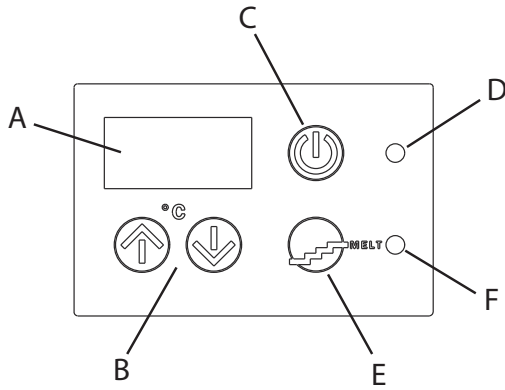
13

GV31

Dis. H



14





| | | |
|----|--|----|
| AL | SHQIPËRI DJEGËSIT | 8 |
| AT | OSTERREICH BRENNER | 9 |
| BE | BELGIË / BELGIQUE BRANDERS / BRÛLEURS | 10 |
| BG | БЪЛГАРИЯ ГОРЕЛКИ | 11 |
| CH | SVIZZERA / SCHWEIZ / SUISSE BRUCIATORI / BRENNER / BRÛLEURS | 12 |
| CY | ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ / CYPRUS ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ / BURNERS | 13 |
| CZ | ČESKA REPUBLIKA HOŘÁKY | 14 |
| DE | DEUTSCHLAND BRENNER | 15 |
| DK | DANMARK BLUS | 16 |
| EE | EESTI PÕLETID | 16 |
| EL | ΕΛΛΑΔΑ / GREECE ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ | 17 |
| ES | ESPAÑA QUEMADORES | 18 |
| FI | SUOMI / FINLAND POLTTIMET | 18 |
| FR | FRANCE BRÛLEURS | 19 |
| HR | HRVATSKA PLAMENICI | 20 |
| HU | MAGYARORSZAG ÉGŐK | 21 |
| IE | IRELAND BURNERS | 22 |
| IS | ICELAND GASLOGAR | 22 |
| IT | ITALIA BRUCIATORI | 23 |
| LT | LIETUVA DEGIKLIAI | 24 |
| LU | LUXEMBOURG / LUXEMBURG BRÛLEURS / BRENNER | 25 |
| LV | LATVIJA DEGLIS | 25 |
| MK | РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА ПЛАМЕНИЦИ | 26 |
| MT | REPUBBLIKA TA'MALTA / MALTA BURNERS | 26 |
| NL | NEDERLAND BRANDERS | 27 |
| NO | NORGE BRENNERE | 27 |
| PL | POLSKA PALNIKI | 28 |
| PT | PORTUGAL QUEIMADORES | 29 |
| RO | ROMÂNIA ARZĂTORI | 30 |
| SE | SVERIGE BRÄNNARE | 31 |
| RU | РОССИЯ ГОРЕЛКИ | 31 |
| SI | SLOVENIJA GORILNIKI | 32 |
| SK | SLOVENSKO HOŘÁKY | 33 |
| TR | TÜRKİYE BRÜLÖRLER | 34 |
| UK | ENGLAND BURNERS | 35 |
| AR | العربية | 35 |





DJEGËSIT

AL

| | | | | | | | | | | |
|------------------------------|--------------------|----------|-----------------------|--------|--|--|-------------------|--|---------|------|
| | GL8B/M GL8+8B/M | 6GL18B/M | GL10B/M GL10+10B/M | GL7+7M | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | GL20M GL20+20M | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | GL30B/M | |
| Fuqia emërore për çdo djegës | kW | 3,3 | 3,48 | 3,45 | 4,60 | 4,23 | 7,0 | 5,50 | 6,67 | 4,38 |

| Emri i gazit | Djegësit | Ø Undëzat | Ø inter-ignition | Presioni ne dalje nga valvula | Raj. Ajër parësor | Ø Hundëza Model |
|---|--|--------------|---------------------|----------------------------------|----------------------|--------------------|
| GAZ G20 20mbar METAN II2H3+ II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 135 | - | - | Mbyllur | 51 |
| | 6GL18B/M | 140 | - | - | 1,0 mm | 51 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 140 | - | - | Mbyllur | 51 |
| | GL7+7M | 155 | - | - | 11,0 mm | 51 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 157 | - | - | 9,0 mm | 51 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 200 | 70 | - | 6,0 mm | Rregullueshëm |
| | GL20M GL20+20M | 175 | - | - | 20,0 mm | 51 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 195 | - | - | 16,0 mm | 51 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 235 | - | 10 mbar | Hapur | 51 |
| | GL30B/M | 160 | - | - | Mbyllur | 51 |
| GAZ G30/G31 30mbar LPG II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 90 | - | - | 1,5 mm | 35 |
| | 6GL18B/M | 95 | - | - | Hapur | 35 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 93 | - | - | 5,0 mm | 35 |
| | GL7+7M | 105 | - | - | 11,0 mm | 35 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 100 | - | - | 9,0 mm | 35 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 130 | 45 | - | 6,0 mm | 25 |
| | GL20M GL20+20M | 115 | - | - | Hapur | 35 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 120 | - | - | Hapur | 30 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 120 | - | - | Hapur | 30 |
| | GL30B/M | 107 | - | - | 3,0 mm | 35 |
| GAZ G30/G31 28-30/37mbar LPG II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 90 | - | - | 1,5 mm | 35 |
| | 6GL18B/M | 95 | - | - | Hapur | 35 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 93 | - | - | 5,0 mm | 35 |
| | GL7+7M | 105 | - | - | 11,0 mm | 35 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 100 | - | - | 9,0 mm | 35 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 130 | 45 | - | 6,0 mm | 25 |
| | GL20M GL20+20M | 115 | - | - | Hapur | 35 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 120 | - | - | Hapur | 30 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 120 | - | - | Hapur | 30 |
| | GL30B/M | 107 | - | - | 3,0 mm | 35 |

**BRENNER****AT**

| | | | | | | | | | | |
|--------------------------|----|--------------------|----------|-----------------------|--------|--|--|-------------------|--|---------|
| | | GL8B/M GL8+8B/M | 6GL18B/M | GL10B/M GL10+10B/M | GL7+7M | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | GL20M GL20+20M | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | GL30B/M |
| Nennleistung pro Brenner | kW | 3,3 | 3,48 | 3,45 | 4,60 | 4,23 | 7,0 | 5,50 | 6,67 | 4,38 |

| Gasname | Brenner | Ø Hauptdüsen | Ø Zwischenzündung | Ausgangsdruck des Ventils | Einst. Primärluft | Ø Zünddüse |
|---|--|-----------------|----------------------|------------------------------|----------------------|-------------|
| GAS G20 20mbar METHAN | GL8B/M GL8+8B/M | 135 | - | - | Geschlossen | 51 |
| | 6GL18B/M | 140 | - | - | 1,0 mm | 51 |
| II2H3B/P | GL10B/M GL10+10B/M | 140 | - | - | Geschlossen | 51 |
| | GL7+7M | 155 | - | - | 11,0 mm | 51 |
| SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 157 | - | - | 9,0 mm | 51 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 200 | 70 | - | 6,0 mm | Einstellbar |
| | GL20M GL20+20M | 175 | - | - | 20,0 mm | 51 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 195 | - | - | 16,0 mm | 51 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 235 | - | 10 mbar | Offen | 51 |
| | GL30B/M | 160 | - | - | Geschlossen | 51 |
| GAS G30/G31 50mbar FLÜSSIGGAS | GL8B/M GL8+8B/M | 78 | - | - | 1,5 mm | 35 |
| | 6GL18B/M | 85 | - | - | Offen | 35 |
| II2H3B/P | GL10B/M GL10+10B/M | 82 | - | - | 5,0 mm | 35 |
| | GL7+7M | 90 | - | - | 11,0 mm | 35 |
| SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 42,5÷57,5 mbar G31 42,5÷57,5 mbar | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 85 | - | - | 9,0 mm | 35 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 115 | 40 | - | 6,0 mm | 25 |
| | GL20M GL20+20M | 100 | - | - | 10,0 mm | 35 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 105 | - | - | Offen | 25 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 105 | - | - | Offen | 25 |
| | GL30B/M | 92 | - | - | 3,0 mm | 35 |





BRÛLEURS / BRANDERS

BE

| | GL8B/M GL8+8B/M | 6GL18B/M | GL10B/M GL10+10B/M | GL7+7M | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | GL18... SGL18... 9GL18... LX9GL18... | GL20M GL20+20M | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | GL30B/M | |
|---|--------------------|----------|-----------------------|--------|--|---|-------------------|--|---------|------|
| Puissance nominale pour brûleur Nominiaal vermogen per brander | kW | 3,3 | 3,48 | 3,45 | 4,60 | 4,23 | 7,0 | 5,50 | 6,67 | 4,38 |

| Nom du gaz Naam gas | Brûleur Brander | Ø Buses principales Ø Hoofdspruitmonden | Ø inter-allumage | Pression sortie vanne Ontluchtingsventiel | Rég. air primaire Reg. Primaire lucht | Ø Buses veilleuse Ø Spuitmonden waalkvlam |
|--|--|--|------------------|--|--|--|
| GAS G20 20mbar MÉTHANE / METHAAN IIE+3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 135 | - | - | Fermé / Dicht | 51 |
| | 6GL18B/M | 140 | - | - | 1,0 mm | 51 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 140 | - | - | Fermé / Dicht | 51 |
| | GL7+7M | 155 | - | - | 11,0 mm | 51 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 157 | - | - | 9,0 mm | 51 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 200 | 70 | - | 6,0 mm | Réglable / Regelbaar |
| | GL20M GL20+20M | 175 | - | - | 20,0 mm | 51 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 195 | - | - | 16,0 mm | 51 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 235 | - | 10 mbar | Ouvert / Open | 51 |
| | GL30B/M | 160 | - | - | Fermé / Dicht | 51 |
| GAS G25 25mbar MÉTHANE / METHAAN IIE+3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G25 17÷30 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 140 | - | - | Fermé / Dicht | 51 |
| | 6GL18B/M | 150 | - | - | 1,0 mm | 51 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 145 | - | - | Fermé / Dicht | 51 |
| | GL7+7M | 160 | - | - | 11,0 mm | 51 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 165 | - | - | 9,0 mm | 51 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 210 | 70 | - | 6,0 mm | Réglable / Regelbaar |
| | GL20M GL20+20M | 185 | - | - | 10,0 mm | 51 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 205 | - | - | 16,0 mm | 51 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 235 | - | 15 mbar | Ouvert / Open | 51 |
| | GL30B/M | 165 | - | - | Fermé / Dicht | 51 |
| GAS G30/G31 28-30/37mbar GPL / LPG IIE+3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 90 | - | - | 1,5 mm | 35 |
| | 6GL18B/M | 95 | - | - | Ouvert / Open | 35 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 93 | - | - | 5,0 mm | 35 |
| | GL7+7M | 105 | - | - | 11,0 mm | 35 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 100 | - | - | 9,0 mm | 35 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 130 | 45 | - | 6,0 mm | 25 |
| | GL20M GL20+20M | 115 | - | - | Ouvert / Open | 35 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 120 | - | - | Ouvert / Open | 30 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 120 | - | - | Ouvert / Open | 30 |
| | GL30B/M | 107 | - | - | 3,0 mm | 35 |



**ГОРЕЛКИ****BG**

| | GL8B/M GL8+8B/M | 6GL18B/M | GL10B/M GL10+10B/M | GL7+7M | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | GL18... SGL18MI SGL18MIEL 9GL18MI S9GL18MIEL LX9GL18IEL | GL20M GL20+20M | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | GL30B/M |
|---|--------------------|----------|-----------------------|--------|--|--|-------------------|--|---------|
| Номинална мощност на отделна горелка kW | 3,3 | 3,48 | 3,45 | 4,60 | 4,23 | 7,0 | 5,50 | 6,67 | 4,38 |

| Вид газ | Горелка | Диаметър на лавни дюзи | Ø inter-ignition | Налягане при изход от вентила | Регулатор на първичен въздух | Диаметър на пилотни дюзи |
|---|--|------------------------|------------------|-------------------------------|------------------------------|--------------------------|
| Газ G20 20mbar Природен газ метан II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 135 | - | - | Затворен | 51 |
| | 6GL18B/M | 140 | - | - | 1,0 mm | 51 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 140 | - | - | Затворен | 51 |
| | GL7+7M | 155 | - | - | 11,0 mm | 51 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 157 | - | - | 9,0 mm | 51 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 200 | 70 | - | 6,0 mm | Стандартен |
| | GL20M GL20+20M | 175 | - | - | 20,0 mm | 51 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 195 | - | - | 16,0 mm | 51 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 235 | - | 10 mbar | Отваряна | 51 |
| | GL30B/M | 160 | - | - | Затворен | 51 |
| Газ G30/G31 30mbar Пропан бутан GPL II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 90 | - | - | 1,5 mm | 35 |
| | 6GL18B/M | 95 | - | - | Отваряна | 35 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 93 | - | - | 5,0 mm | 35 |
| | GL7+7M | 105 | - | - | 11,0 mm | 35 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 100 | - | - | 9,0 mm | 35 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 130 | 45 | - | 6,0 mm | 25 |
| | GL20M GL20+20M | 115 | - | - | Отваряна | 35 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 120 | - | - | Отваряна | 30 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 120 | - | - | Отваряна | 30 |
| | GL30B/M | 107 | - | - | 3,0 mm | 35 |





BRUCIATORI / BRENNER / BRÛLEURS

CH

| | GL8B/M GL8+8B/M | 6GL18B/M | GL10B/M GL10+10B/M | GL7+7M | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | GL18... SGL18... 9GL18... LX9GL18... | GL20M GL20+20M | 9GL22... S9GL22... LX9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | GL30B/M | |
|--|--------------------|----------|-----------------------|--------|--|---|-------------------|--|---------|------|
| Potenza nominale per singolo bruciatore Nennleistung pro Einzelbrenner Puissance nominale pour chaque brûleur individuel | KW | 3,3 | 3,48 | 3,45 | 4,60 | 4,23 | 7,0 | 5,50 | 6,67 | 4,38 |

| Nome gas Gasname Nom gaz | Bruciatore Brenner Brûleur | Ø Ugelli principali Ø Hauptdüsen Ø buses principales | Ø interazione inter-ignition inter-voltage | Pressione uscita valvola Ausgangsdruck des Ventils Pression sortie vanne | Reg. aria primaria Primärluftein- stellung Rég. air primaire | Ø Ugelli Pilota Ø Zünddüsen Ø Buses pilotes |
|--|--|--|---|---|---|---|
| GAS/GAS/GAZ G20 20mbar METANO / METHAN / MÉTHANE I12H3+ I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 135 | - | - | Chiusa/ Geschlossen/ Fermé | 51 |
| | 6GL18B/M | 140 | - | - | 1,0 mm | 51 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 140 | - | - | Chiusa/ Geschlossen/ Fermé | 51 |
| | GL7+7M | 155 | - | - | 11,0 mm | 51 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 157 | - | - | 9,0 mm | 51 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 200 | 70 | - | 6,0 mm | Reg./Rég./Einst. |
| | GL20M GL20+20M | 175 | - | - | 20,0 mm | 51 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 195 | - | - | 16,0 mm | 51 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 235 | - | 10 mbar | Aperta/Ouvert/Offen | 51 |
| | GL30B/M | 160 | - | - | Chiusa/ Geschlossen/ Fermé | 51 |
| GAS/GAS/GAZ G30/G31 28-30/37mbar GPL / FLUSSIGGAS / GPL I12H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 90 | - | - | 1,5 mm | 35 |
| | 6GL18B/M | 95 | - | - | Aperta/Ouvert/Offen | 35 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 93 | - | - | 5,0 mm | 35 |
| | GL7+7M | 105 | - | - | 11,0 mm | 35 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 100 | - | - | 9,0 mm | 35 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 130 | 45 | - | 6,0 mm | 25 |
| | GL20M GL20+20M | 115 | - | - | Aperta/Ouvert/Offen | 35 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 120 | - | - | Aperta/Ouvert/Offen | 30 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 120 | - | - | Aperta/Ouvert/Offen | 30 |
| | GL30B/M | 107 | - | - | 3,0 mm | 35 |
| GAS/GAS/GAZ G30/G31 50mbar GPL / FLUSSIGGAS / GPL I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 42,5÷57,5 mbar G31 42,5÷57,5 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 78 | - | - | 1,5 mm | 35 |
| | 6GL18B/M | 85 | - | - | Aperta/Ouvert/Offen | 35 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 82 | - | - | 5,0 mm | 35 |
| | GL7+7M | 90 | - | - | 11,0 mm | 35 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 85 | - | - | 9,0 mm | 35 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 115 | 40 | - | 6,0 mm | 25 |
| | GL20M GL20+20M | 100 | - | - | 10,0 mm | 35 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 105 | - | - | Aperta/Ouvert/Offen | 35 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 105 | - | - | Aperta/Ouvert/Offen | 25 |
| | GL30B/M | 92 | - | - | 3,0 mm | 35 |

**BURNERS / ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ****CY**

| | GL8B/M GL8+8B/M | 6GL18B/M | GL10B/M GL10+10B/M | GL7+7M | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | GL20M GL20+20M | 9GL22... S9GL22... LX9GL22.../R 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | GL30B/M | |
|--|--------------------|----------|-----------------------|--------|--|--|-------------------|--|---------|------|
| Rated output per burner Όνομαστική ισχύς ανά καυστήρα | kW | 3.3 | 3.48 | 3.45 | 4.60 | 4.23 | 7.0 | 5.50 | 6.67 | 4.38 |

| Gas name Όνομα αερίου | Burner Καυστήρας | Ø main nozzles Ø Κύρια ακροφύσια | Ø inter- ignition | Valve output pressure Πίεση εξόδου βαλβίδας | primary air reg. Ρύθμιση πρωτ. αέρα | Ø pilot nozzles Ø Ακροφύσια πλότοι |
|--|--|---|-------------------------|--|--|--|
| GAS / ΑΕΡΙΟ G20 20mbar METHANE / ΜΕΘΑΝΙΟ I12H3+ I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 135 | - | - | Κλειστός / Καπάλι | 51 |
| | 6GL18B/M | 140 | - | - | 1.0 mm | 51 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 140 | - | - | Κλειστός / Καπάλι | 51 |
| | GL7+7M | 155 | - | - | 11.0 mm | 51 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 157 | - | - | 9.0 mm | 51 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 200 | 70 | - | 6,0 mm | Adjustable / Ρυθμιζόμενο |
| | GL20M GL20+20M | 175 | - | - | 20.0 mm | 51 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 195 | - | - | 16.0 mm | 51 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 235 | - | 10 mbar | Opened / Ανοικτός | 51 |
| | GL30B/M | 160 | - | - | Κλειστός / Καπάλι | 51 |
| GAS / ΑΕΡΙΟ G30/G31 28-30/37mbar LPG I12H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 90 | - | - | 1.5 mm | 35 |
| | 6GL18B/M | 95 | - | - | Opened / Ανοικτός | 35 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 93 | - | - | 5.0 mm | 35 |
| | GL7+7M | 105 | - | - | 11.0 mm | 35 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 100 | - | - | 9.0 mm | 35 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 130 | 45 | - | 6,0 mm | 25 |
| | GL20M GL20+20M | 115 | - | - | Opened / Ανοικτός | 35 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 120 | - | - | Opened / Ανοικτός | 30 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 120 | - | - | Opened / Ανοικτός | 30 |
| | GL30B/M | 107 | - | - | 3.0 mm | 35 |
| GAS / ΑΕΡΙΟ G30/G31 30mbar LPG I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 90 | - | - | 1.5 mm | 35 |
| | 6GL18B/M | 95 | - | - | Opened / Ανοικτός | 35 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 93 | - | - | 5.0 mm | 35 |
| | GL7+7M | 105 | - | - | 11.0 mm | 35 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 100 | - | - | 9.0 mm | 35 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 130 | 45 | - | 6,0 mm | 25 |
| | GL20M GL20+20M | 115 | - | - | Opened / Ανοικτός | 35 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 120 | - | - | Opened / Ανοικτός | 30 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 120 | - | - | Opened / Ανοικτός | 30 |
| | GL30B/M | 107 | - | - | 3.0 mm | 35 |





HOŘÁKY

CZ

| | GL8B/M GL8+8B/M | 6GL18B/M | GL10B/M GL10+10B/M | GL7+7M | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | GL20M GL20+20M | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | GL30B/M | |
|---------------------------|--------------------|----------|-----------------------|--------|--|--|-------------------|--|---------|------|
| Jmenovitý výkon pro hořák | kW | 3,3 | 3,48 | 3,45 | 4,60 | 4,23 | 7,0 | 5,50 | 6,67 | 4,38 |

| Typ plynu | Hořák | Ø Hlavní trysky | Ø zapálení | Výstupní tlak ventilu | Reg. primárního vzduchu | Ø Zapalovací trysky |
|--|--|-----------------|------------|-----------------------|-------------------------|---------------------|
| PLYN G20 20mbar METAN II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 135 | - | - | Zavřený | 51 |
| | 6GL18B/M | 140 | - | - | 1,0 mm | 51 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 140 | - | - | Zavřený | 51 |
| | GL7+7M | 155 | - | - | 11,0 mm | 51 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 157 | - | - | 9,0 mm | 51 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 200 | 70 | - | 6,0 mm | Nastavitelné |
| | GL20M GL20+20M | 175 | - | - | 20,0 mm | 51 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 195 | - | - | 16,0 mm | 51 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 235 | - | 10 mbar | Otevřený | 51 |
| | GL30B/M | 160 | - | - | Zavřený | 51 |
| PLYN G30/G31 28-30/37mbar LPG II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 90 | - | - | 1,5 mm | 35 |
| | 6GL18B/M | 95 | - | - | Otevřený | 35 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 93 | - | - | 5,0 mm | 35 |
| | GL7+7M | 105 | - | - | 11,0 mm | 35 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 100 | - | - | 9,0 mm | 35 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 130 | 45 | - | 6,0 mm | 25 |
| | GL20M GL20+20M | 115 | - | - | Otevřený | 35 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 120 | - | - | Otevřený | 30 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 120 | - | - | Otevřený | 30 |
| | GL30B/M | 105 | - | - | 3,0 mm | 35 |



**BRENNER****DE**

| | | | | | | | | | | |
|--------------------------|----|--------------------|----------|-----------------------|--------|--|--|-------------------|--|---------|
| | | GL8B/M GL8+8B/M | 6GL18B/M | GL10B/M GL10+10B/M | GL7+7M | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | GL20M GL20+20M | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | GL30B/M |
| Nennleistung pro Brenner | kW | 3,3 | 3,48 | 3,45 | 4,60 | 4,23 | 7,0 | 5,50 | 6,67 | 4,38 |

| Gasname | Brenner | Ø Hauptdüsen | Ø Zwischenzündung | Ausgangsdruck des Ventils | Einst. Primärluft | Ø Zünddüse |
|--|--|-----------------|----------------------|------------------------------|----------------------|-------------|
| GAS G20 20mbar METHAN II2ELL3B/P SUPPLY PRESSURE: (min= max) G20 17÷25 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 135 | - | - | Geschlossen | 51 |
| | 6GL18B/M | 140 | - | - | 1,0 mm | 51 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 140 | - | - | Geschlossen | 51 |
| | GL7+7M | 155 | - | - | 11,0 mm | 51 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 157 | - | - | 9,0 mm | 51 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 200 | 70 | - | 6,0 mm | Einstellbar |
| | GL20M GL20+20M | 175 | - | - | 20,0 mm | 51 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 195 | - | - | 16,0 mm | 51 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 235 | - | 10 mbar | Offen | 51 |
| | GL30B/M | 160 | - | - | Geschlossen | 51 |
| GAS G25 20mbar METHAN II2ELL3B/P SUPPLY PRESSURE: (min= max) G25 18÷25 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 150 | - | - | Geschlossen | 51 |
| | 6GL18B/M | 155 | - | - | 1,0 mm | 51 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 157 | - | - | Geschlossen | 51 |
| | GL7+7M | 170 | - | - | 11,0 mm | 51 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 170 | - | - | 9,0 mm | 51 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 225 | 70 | - | 6,0 mm | Einstellbar |
| | GL20M GL20+20M | 200 | - | - | 20,0 mm | 51 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 200 | - | - | 16,0 mm | 51 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 235 | - | 15 mbar | Offen | 51 |
| | GL30B/M | 175 | - | - | Geschlossen | 51 |
| GAS G30/G31 50mbar FLÜSSIGGAS II2ELL3B/P SUPPLY PRESSURE: (min= max) G30 42,5÷57,5 mbar G31 42,5÷57,5 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 78 | - | - | 1,5 mm | 35 |
| | 6GL18B/M | 85 | - | - | Offen | 35 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 82 | - | - | 5,0 mm | 35 |
| | GL7+7M | 90 | - | - | 11,0 mm | 35 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 85 | - | - | 9,0 mm | 35 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 115 | 40 | - | 6,0 mm | 25 |
| | GL20M GL20+20M | 100 | - | - | 10,0 mm | 35 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 105 | - | - | Offen | 35 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 105 | - | - | Offen | 25 |
| | GL30B/M | 92 | - | - | 3,0 mm | 35 |





BLUS

DK

| | GL8B/M GL8+8B/M | 6GL18B/M | GL10B/M GL10+10B/M | GL7+7M | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | GL20M GL20+20M | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | GL30B/M | |
|-------------------------|--------------------|----------|-----------------------|--------|--|--|-------------------|--|---------|------|
| Nominel effekt per blus | kW | 3,3 | 3,48 | 3,45 | 4,60 | 4,23 | 7,0 | 5,50 | 6,67 | 4,38 |

| Gassens navn | Blus | Ø for hoved- dyserne | Ø gænsidig tænding | Udgangstryk fra ventilen | Indstilling af primærluft | Ø for hjælpe- dyserne |
|---|--|-------------------------|-----------------------|-----------------------------|------------------------------|--------------------------|
| GAS G20 20mbar METAN I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 135 | - | - | Lukket | 51 |
| | 6GL18B/M | 140 | - | - | 1,0 mm | 51 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 140 | - | - | Lukket | 51 |
| | GL7+7M | 155 | - | - | 11,0 mm | 51 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 157 | - | - | 9,0 mm | 51 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 200 | 70 | - | 6,0 mm | Indstillelig |
| | GL20M GL20+20M | 175 | - | - | 20,0 mm | 51 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 195 | - | - | 16,0 mm | 51 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 235 | - | 10 mbar | Åben | 51 |
| | GL30B/M | 160 | - | - | Lukket | 51 |
| GAS G30/G31 30mbar LPG I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 90 | - | - | 1,5 mm | 35 |
| | 6GL18B/M | 95 | - | - | Åben | 35 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 93 | - | - | 5,0 mm | 35 |
| | GL7+7M | 105 | - | - | 11,0 mm | 35 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 100 | - | - | 9,0 mm | 35 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 130 | 45 | - | 6,0 mm | 25 |
| | GL20M GL20+20M | 115 | - | - | Åben | 35 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 120 | - | - | Åben | 30 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 120 | - | - | Åben | 30 |
| | GL30B/M | 107 | - | - | 3,0 mm | 35 |

PÖLETID

EE

| | GL8B/M GL8+8B/M | 6GL18B/M | GL10B/M GL10+10B/M | GL7+7M | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | GL20M GL20+20M | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | GL30B/M | |
|------------------------|--------------------|----------|-----------------------|--------|--|--|-------------------|--|---------|------|
| Iga põleti nimivõimsus | kW | 3,3 | 3,48 | 3,45 | 4,60 | 4,23 | 7,0 | 5,50 | 6,67 | 4,38 |

| Põletusgaasi nimetus | Põleti | Peapühusti Ø | Ø inter-ignition | Röök ventiiliaavas | Primaarõhu siiber | Süütepühustite Ø |
|---|---|--------------|---------------------|-----------------------|----------------------|---------------------|
| GAS G20 20mbar MAAGAAS I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 135 | - | - | Suletud | 51 |
| | 6GL18B/M | 140 | - | - | 1,0 mm | 51 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 140 | - | - | Suletud | 51 |
| | GL7+7M | 155 | - | - | 11,0 mm | 51 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 157 | - | - | 9,0 mm | 51 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 200 | 70 | - | 6,0 mm | Reguleeritav |
| | GL20M GL20+20M | 175 | - | - | 20,0 mm | 51 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 195 | - | - | 16,0 mm | 51 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 235 | - | 10 mbar | Lahtine | 51 |
| | GL30B/M | 160 | - | - | Suletud | 51 |
| GAS G30/G31 30mbar VEELDATUD NAFTAGAAS I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 MBAR G31 25÷35 MBAR | GL8B/M GL8+8B/M | 90 | - | - | 1,5 mm | 35 |
| | 6GL18B/M | 95 | - | - | Lahtine | 35 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 93 | - | - | 5,0 mm | 35 |
| | GL7+7M | 105 | - | - | 11,0 mm | 35 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 100 | - | - | 9,0 mm | 35 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18...I | 130 | 45 | - | 6,0 mm | 25 |
| | GL20M GL20+20M | 115 | - | - | Lahtine | 35 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 120 | - | - | Lahtine | 30 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 120 | - | - | Lahtine | 30 |
| | GL30B/M | 107 | - | - | 3,0 mm | 35 |

**ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ****EL**

| | GL8B/M GL8+8B/M | 6GL18B/M | GL10B/M GL10+10B/M | GL7+7M | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | GL20M GL20+20M | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | GL30B/M |
|----------------------------------|--------------------|----------|-----------------------|--------|--|--|-------------------|--|---------|
| Όνομαστική ισχύς ανά καυστήρα kW | 3,3 | 3,48 | 3,45 | 4,60 | 4,23 | 7,0 | 5,50 | 6,67 | 4,38 |

| Όνομα αερίου | Καυστήρας | Ø Κύρια ακροφύσια | Ø αλληλοέκταση | Πίεση εξόδου βαλβίδας | Ρύθμιση πρωτ. αέρα | Ø Ακροφύσια πιλότοι | |
|--|--|-------------------------------------|----------------|-----------------------|--------------------|---------------------|----|
| ΑΕΡΙΟ G20 20mbar ΜΕΘΑΝΙΟ | GL8B/M GL8+8B/M | 135 | - | - | Κλειστός | 51 | |
| | 6GL18B/M | 140 | - | - | 1,0 mm | 51 | |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 140 | - | - | Κλειστός | 51 | |
| | GL7+7M | 155 | - | - | 11,0 mm | 51 | |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 157 | - | - | 9,0 mm | 51 | |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 200 | 70 | - | 6,0 mm | Ρυθμιζόμενο | |
| | GL20M GL20+20M | 175 | - | - | 20,0 mm | 51 | |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 195 | - | - | 16,0 mm | 51 | |
| | SUPPLY PRESSURE: (min=+max) | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 235 | - | 10 mbar | Ανοικτός | 51 |
| | G20 17÷25 mbar | GL30B/M | 160 | - | - | Κλειστός | 51 |
| ΑΕΡΙΟ G30/G31 30mbar LPG | GL8B/M GL8+8B/M | 90 | - | - | 1,5 mm | 35 | |
| | 6GL18B/M | 95 | - | - | Ανοικτός | 35 | |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 93 | - | - | 5,0 mm | 35 | |
| | GL7+7M | 105 | - | - | 11,0 mm | 35 | |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 100 | - | - | 9,0 mm | 35 | |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 130 | 45 | - | 6,0 mm | 25 | |
| | GL20M GL20+20M | 115 | - | - | Ανοικτός | 35 | |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 120 | - | - | Ανοικτός | 30 | |
| | SUPPLY PRESSURE: (min=+max) | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 120 | - | - | Ανοικτός | 30 |
| | G30 25÷35 mbar | GL30B/M | 107 | - | - | 3,0 mm | 35 |
| ΑΕΡΙΟ G30/G31 28-30/37mbar LPG | GL8B/M GL8+8B/M | 90 | - | - | 1,5 mm | 35 | |
| | 6GL18B/M | 95 | - | - | Ανοικτός | 35 | |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 93 | - | - | 5,0 mm | 35 | |
| | GL7+7M | 105 | - | - | 11,0 mm | 35 | |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 100 | - | - | 9,0 mm | 35 | |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 130 | 45 | - | 6,0 mm | 25 | |
| | GL20M GL20+20M | 115 | - | - | Ανοικτός | 35 | |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 120 | - | - | Ανοικτός | 30 | |
| | SUPPLY PRESSURE: (min=+max) | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 120 | - | - | Ανοικτός | 30 |
| | G30 25÷35 mbar | GL30B/M | 107 | - | - | 3,0 mm | 35 |





QUEMADORES

ES

| | GL8B/M GL8+8B/M | 6GL18B/M | GL10B/M GL10+10B/M | GL7+7M | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | GL18... SGL18MI SGL18MIEL 9GL18MI S9GL18MIEL LX9GL18IEL | GL20M GL20+20M | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | GL30B/M |
|-----------------------------------|--------------------|----------|-----------------------|--------|--|--|-------------------|--|---------|
| Potencia nominal para quemador kW | 3,3 | 3,48 | 3,45 | 4,60 | 4,23 | 7,0 | 5,50 | 6,67 | 4,38 |

| Nombre gas | Quegador | Ø Inyectores principales | Ø intercendido | Presión en salida de la válvula | Reg. aire primario | Ø Inyectores Piloto |
|--|--|-----------------------------|-------------------|------------------------------------|-----------------------|------------------------|
| GAS G20 20mbar METANO I12H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 135 | - | - | Cerrada | 51 |
| | 6GL18B/M | 140 | - | - | 1,0 mm | 51 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 140 | - | - | Cerrada | 51 |
| | GL7+7M | 155 | - | - | 11,0 mm | 51 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 157 | - | - | 9,0 mm | 51 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 200 | 70 | - | 6,0 mm | Regulable |
| | GL20M GL20+20M | 175 | - | - | 20,0 mm | 51 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 195 | - | - | 16,0 mm | 51 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 235 | - | 10 mbar | Abierta | 51 |
| | GL30B/M | 160 | - | - | Cerrada | 51 |
| GAS G30/G31 28-30/37mbar GPL I12H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 90 | - | - | 1,5 mm | 35 |
| | 6GL18B/M | 95 | - | - | Abierta | 35 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 93 | - | - | 5,0 mm | 35 |
| | GL7+7M | 105 | - | - | 11,0 mm | 35 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 100 | - | - | 9,0 mm | 35 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 130 | 45 | - | 6,0 mm | 25 |
| | GL20M GL20+20M | 115 | - | - | Abierta | 35 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 120 | - | - | Abierta | 30 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 120 | - | - | Abierta | 30 |
| | GL30B/M | 107 | - | - | 3,0 mm | 35 |

POLTTIMET

FI

| | GL8B/M GL8+8B/M | 6GL18B/M | GL10B/M GL10+10B/M | GL7+7M | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | GL18... SGL18... SGL18MIEL 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | GL20M GL20+20M | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | GL30B/M |
|---------------------------------------|--------------------|----------|-----------------------|--------|--|---|-------------------|--|---------|
| Yksittäisen polttimen nimellisteho kW | 3,3 | 3,48 | 3,45 | 4,60 | 4,23 | 7,0 | 5,50 | 6,67 | 4,38 |

| Kaasutyyppi | Poltin | Ø Pääsuuttimet | Ø inter-ignition | Ulostulopaine venttiilistä | Prim. ilman säätö | Ø Ohjaussuuttimet |
|--|--|-------------------|---------------------|-------------------------------|----------------------|-------------------|
| GAS G20 20mbar METAANI I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 135 | - | - | Kiinni | 51 |
| | 6GL18B/M | 140 | - | - | 1,0 mm | 51 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 140 | - | - | Kiinni | 51 |
| | GL7+7M | 155 | - | - | 11,0 mm | 51 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 157 | - | - | 9,0 mm | 51 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 200 | 70 | - | 6,0 mm | Säädettäväv |
| | GL20M GL20+20M | 175 | - | - | 20,0 mm | 51 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 195 | - | - | 16,0 mm | 51 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 235 | - | 10 mbar | Avoin | 51 |
| | GL30B/M | 160 | - | - | Kiinni | 51 |
| GAS G30/G31 30mbar NESTEKAASU I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 90 | - | - | 1,5 mm | 35 |
| | 6GL18B/M | 95 | - | - | Avoin | 35 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 93 | - | - | 5,0 mm | 35 |
| | GL7+7M | 105 | - | - | 11,0 mm | 35 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 100 | - | - | 9,0 mm | 35 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 130 | 45 | - | 6,0 mm | 25 |
| | GL20M GL20+20M | 115 | - | - | Avoin | 35 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 120 | - | - | Avoin | 30 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 120 | - | - | Avoin | 30 |
| | GL30B/M | 107 | - | - | 3,0 mm | 35 |

**BRÛLEURS****FR**

| | GL8B/M GL8+8B/M | 6GL18B/M | GL10B/M GL10+10B/M | GL7+7M | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | GL20M GL20+20M | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | GL30B/M | |
|---------------------------------|--------------------|----------|-----------------------|--------|--|--|-------------------|--|---------|------|
| Puissance nominale pour brûleur | kW | 3,3 | 3,48 | 3,45 | 4,60 | 4,23 | 7,0 | 5,50 | 6,67 | 4,38 |

| Nom du gaz | Brûleur | Ø Buses principales | Ø inter- allumage | Pression sortie vanne | Rég. air primaire | Ø Buses veilleuse |
|---|--|------------------------|----------------------|--------------------------|----------------------|----------------------|
| GAS G20 20mbar MÉTHANE II2E+3+ SUPPLY PRESSURE: (min= max) G20 17÷25 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 135 | - | - | Fermé | 51 |
| | 6GL18B/M | 140 | - | - | 1,0 mm | 51 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 140 | - | - | Fermé | 51 |
| | GL7+7M | 155 | - | - | 11,0 mm | 51 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 157 | - | - | 9,0 mm | 51 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 200 | 70 | - | 6,0 mm | Réglable |
| | GL20M GL20+20M | 175 | - | - | 20,0 mm | 51 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 195 | - | - | 16,0 mm | 51 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 235 | - | 10 mbar | Ouvert | 51 |
| | GL30B/M | 160 | - | - | Fermé | 51 |
| GAS G25 25mbar MÉTHANE II2E+3+ SUPPLY PRESSURE: (min= max) G25 20÷30 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 140 | - | - | Fermé | 51 |
| | 6GL18B/M | 150 | - | - | 1,0 mm | 51 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 145 | - | - | Fermé | 51 |
| | GL7+7M | 160 | - | - | 11,0 mm | 51 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 165 | - | - | 9,0 mm | 51 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 210 | 70 | - | 6,0 mm | Réglable |
| | GL20M GL20+20M | 185 | - | - | 10,0 mm | 51 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 205 | - | - | 16,0 mm | 51 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 235 | - | 15 mbar | Ouvert | 51 |
| | GL30B/M | 165 | - | - | Fermé | 51 |
| GAS G30/G31 28-30/37mbar GPL II2E+3+ SUPPLY PRESSURE: (min= max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 90 | - | - | 1,5 mm | 35 |
| | 6GL18B/M | 95 | - | - | Ouvert | 35 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 93 | - | - | 5,0 mm | 35 |
| | GL7+7M | 105 | - | - | 11,0 mm | 35 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 100 | - | - | 9,0 mm | 35 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 130 | 45 | - | 6,0 mm | 25 |
| | GL20M GL20+20M | 115 | - | - | Ouvert | 35 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 120 | - | - | Ouvert | 30 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 120 | - | - | Ouvert | 30 |
| | GL30B/M | 107 | - | - | 3,0 mm | 35 |





PLAMENICI

HR

| | GL8B/M GL8+8B/M | 6GL18B/M | GL10B/M GL10+10B/M | GL7+7M | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | GL20M GL20+20M | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | GL30B/M |
|--|--------------------|----------|-----------------------|--------|--|--|-------------------|--|---------|
| Nominalna snaga za pojedinačni plamenik kW | 3,3 | 3,48 | 3,45 | 4,60 | 4,23 | 7,0 | 5,50 | 6,67 | 4,38 |

| Naziv plina | Plamenik | Ø Glavne mlaznice | Ø inter-ignition | Tlak na izlazu iz ventila | Podšivanje primarnog zraka | Ø Glavne mlaznic |
|---|--|-------------------|------------------|---------------------------|----------------------------|------------------|
| PLIN G20 20mbar PRIRODNI PLIN (METAN) I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 135 | - | - | Zatvoreno | 51 |
| | 6GL18B/M | 140 | - | - | 1,0 mm | 51 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 140 | - | - | Zatvoreno | 51 |
| | GL7+7M | 155 | - | - | 11,0 mm | 51 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 157 | - | - | 9,0 mm | 51 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 200 | 70 | - | 6,0 mm | Podesivo |
| | GL20M GL20+20M | 175 | - | - | 20,0 mm | 51 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 195 | - | - | 16,0 mm | 51 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 235 | - | 10 mbar | Otvoren | 51 |
| | GL30B/M | 160 | - | - | Zatvoreno | 51 |
| PLIN G30/G31 30mbar GPL I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 90 | - | - | 1,5 mm | 35 |
| | 6GL18B/M | 95 | - | - | Otvoren | 35 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 93 | - | - | 5,0 mm | 35 |
| | GL7+7M | 105 | - | - | 11,0 mm | 35 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 100 | - | - | 9,0 mm | 35 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 130 | 45 | - | 6,0 mm | 25 |
| | GL20M GL20+20M | 115 | - | - | Otvoren | 35 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 120 | - | - | Otvoren | 30 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 120 | - | - | Otvoren | 30 |
| | GL30B/M | 107 | - | - | 3,0 mm | 35 |



**ÉGŐK****HU**

| | | | | | | | | | | |
|----------------------------|--------------------|----------|-----------------------|--------|--|--|-------------------|--|---------|------|
| | GL8B/M GL8+8B/M | 6GL18B/M | GL10B/M GL10+10B/M | GL7+7M | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | GL20M GL20+20M | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | GL30B/M | |
| Égő névleges teljesítménye | kW | 3,3 | 3,48 | 3,45 | 4,60 | 4,23 | 7,0 | 5,50 | 6,67 | 4,38 |

| Gáz típusa | Égő | Ø Fő düznik Régió | Ø keresztgyújtás | Szelep kimenet nyomása | Belépő levegő | Ø Vezérlő düzni |
|--|--|----------------------|---------------------|---------------------------|------------------|--------------------|
| GÁZ G20 25mbar METÁN II2HS3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G25 20÷30 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 130 | - | - | Zárt | 51 |
| | 6GL18B/M | 130 | - | - | 1,0 mm | 51 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 130 | - | - | Zárt | 51 |
| | GL7+7M | 150 | - | - | 11,0 mm | 51 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 145 | - | - | 9,0 mm | 51 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 185 | 70 | - | 6,0 mm | Szabályozható |
| | GL20M GL20+20M | 170 | - | - | 20,0 mm | 51 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 195 | - | - | 16,0 mm | 51 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 235 | - | 10 mbar | Nyitott | 51 |
| | GL30B/M | 150 | - | - | Zárt | 51 |
| GÁZ G25,1 25mbar METÁN II2HS3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G25.1 20÷33 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 145 | - | - | Zárt | 51 |
| | 6GL18B/M | 155 | - | - | 1,0 mm | 51 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 150 | - | - | Zárt | 51 |
| | GL7+7M | 170 | - | - | 11,0 mm | 51 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 165 | - | - | 9,0 mm | 51 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 220 | 70 | - | 6,0 mm | Szabályozható |
| | GL20M GL20+20M | 195 | - | - | 20,0 mm | 51 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 215 | - | - | 16,0 mm | 51 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 235 | - | 14 mbar | Nyitott | 51 |
| | GL30B/M | 170 | - | - | Zárt | 51 |
| GÁZ G30/G31 30mbar LPG II2HS3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 90 | - | - | 1,5 mm | 35 |
| | 6GL18B/M | 95 | - | - | Nyitott | 35 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 93 | - | - | 5,0 mm | 35 |
| | GL7+7M | 105 | - | - | 11,0 mm | 35 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 100 | - | - | 9,0 mm | 35 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 130 | 45 | - | 6,0 mm | 25 |
| | GL20M GL20+20M | 115 | - | - | Nyitott | 35 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 120 | - | - | Nyitott | 30 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 120 | - | - | Nyitott | 30 |
| | GL30B/M | 107 | - | - | 3,0 mm | 35 |





BURNERS

IE

| | GL8B/M GL8+8B/M | 6GL18B/M | GL10B/M GL10+10B/M | GL7+7M | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | GL20M GL20+20M | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | GL30B/M | | |
|--|-------------------------------|--|-----------------------|-----------------------|--|--|-------------------|--|---------|------|--|
| Rated output per burner | kW | 3.3 | 3.48 | 3.45 | 4.60 | 4.23 | 7,0 | 5.50 | 6.67 | 4.38 | |
| Gas name | Burner | Ø main nozzles | Ø inter-ignition | Valve output pressure | primary air reg. | Ø pilot nozzles | | | | | |
| GAS G20 20mbar METHANE | GL8B/M GL8+8B/M | 135 | - | - | Closed | 51 | | | | | |
| | 6GL18B/M | 140 | - | - | 1.0 mm | 51 | | | | | |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 140 | - | - | Closed | 51 | | | | | |
| | II2H3+ | GL7+7M | 155 | - | - | 11.0 mm | 51 | | | | |
| | | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 157 | - | - | 9.0 mm | 51 | | | | |
| | SUPPLY PRESSURE: (min÷max) | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 200 | 70 | - | 6,0 mm | Adjustable | | | | |
| | | GL20M GL20+20M | 175 | - | - | 20,0 mm | 51 | | | | |
| | G20 17÷25 mbar | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 195 | - | - | 16,0 mm | 51 | | | | |
| | | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 235 | - | 10 mbar | Opened | 51 | | | | |
| | | GL30B/M | 160 | - | - | Closed | 51 | | | | |
| GAS G30/G31 28-30/37mbar LPG | GL8B/M GL8+8B/M | 90 | - | - | 1.5 mm | 35 | | | | | |
| | 6GL18B/M | 95 | - | - | Opened | 35 | | | | | |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 93 | - | - | 5.0 mm | 35 | | | | | |
| | II2H3+ | GL7+7M | 105 | - | - | 11.0 mm | 35 | | | | |
| | | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 100 | - | - | 9,0 mm | 35 | | | | |
| | SUPPLY PRESSURE: (min÷max) | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 130 | 45 | - | 6,0 mm | 25 | | | | |
| | | GL20M GL20+20M | 115 | - | - | Opened | 35 | | | | |
| | G30 25÷35 mbar | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 120 | - | - | Opened | 30 | | | | |
| | G31 25÷45 mbar | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 120 | - | - | Opened | 30 | | | | |
| | | GL30B/M | 107 | - | - | 3,0 mm | 35 | | | | |

GASLOGAR

IS

| | GL8B/M GL8+8B/M | 6GL18B/M | GL10B/M GL10+10B/M | GL7+7M | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | GL20M GL20+20M | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | GL30B/M | | |
|----------------------------------|-------------------------------|--|-----------------------|------------------------------|--|--|-------------------|--|---------|------|--|
| Metið á í hverjum gasloga | kW | 3,3 | 3,48 | 3,45 | 4,60 | 4,23 | 7,0 | 5,50 | 6,67 | 4,38 | |
| Gas | Gaslogi | Ø Aðaltdúður | Ø inter-ignition | Innstungu þrýstingi frá loki | Aðlögðun aðaloflts | Ø Hjálparlogar | | | | | |
| GAS G30/G31 30mbar LPG | GL8B/M GL8+8B/M | 90 | - | - | 1,5 mm | 35 | | | | | |
| | 6GL18B/M | 95 | - | - | Opnaður | 35 | | | | | |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 93 | - | - | 5,0 mm | 35 | | | | | |
| | I3B/P | GL7+7M | 105 | - | - | 11,0 mm | 35 | | | | |
| | | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 100 | - | - | 9,0 mm | 35 | | | | |
| | SUPPLY PRESSURE: (min÷max) | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 130 | 45 | - | 6,0 mm | 25 | | | | |
| | | GL20M GL20+20M | 115 | - | - | Opnaður | 35 | | | | |
| | G30 25÷35 mbar | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 120 | - | - | Opnaður | 30 | | | | |
| | G31 25÷35 mbar | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 120 | - | - | Opnaður | 30 | | | | |
| | | GL30B/M | 107 | - | - | 3,0 mm | 35 | | | | |

**BRUCIATORI****IT**

| | GL8B/M GL8+8B/M | 6GL18B/M | GL10B/M GL10+10B/M | GL7+7M | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | GL20M GL20+20M | 9GL22... S9GL22... LX9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | GL30B/M |
|------------------------------------|--------------------|----------|-----------------------|--------|--|--|-------------------|--|---------|
| Potenza nominale per bruciatore kW | 3,3 | 3,48 | 3,45 | 4,60 | 4,23 | 7,0 | 5,50 | 6,67 | 4,38 |

| Nome gas | Bruciatore | Ø Ugelli principali | Ø Ugelli interazione | Pressione uscita valvola | Reg. aria primaria | Ø Ugelli Pilota |
|---|--|---------------------|----------------------|--------------------------|--------------------|-----------------|
| GAS G20 20mbar METANO II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 135 | - | - | Chiuso | 51 |
| | 6GL18B/M | 140 | - | - | 1,0 mm | 51 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 140 | - | - | Chiuso | 51 |
| | GL7+7M | 155 | - | - | 11,0 mm | 51 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 157 | - | - | 9,0 mm | 51 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 200 | 70 | - | 6,0 mm | Regolabile |
| | GL20M GL20+20M | 175 | - | - | 20,0 mm | 51 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 195 | - | - | 16,0 mm | 51 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 235 | - | 10 mbar | Aperta | 51 |
| | GL30B/M | 160 | - | - | Chiuso | 51 |
| GAS G30/G31 28-30/37mbar GPL II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 90 | - | - | 1,5 mm | 35 |
| | 6GL18B/M | 95 | - | - | Aperta | 35 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 93 | - | - | 5,0 mm | 35 |
| | GL7+7M | 105 | - | - | 11,0 mm | 35 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 100 | - | - | 9,0 mm | 35 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 130 | 45 | - | 6,0 mm | 25 |
| | GL20M GL20+20M | 115 | - | - | Aperta | 35 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 120 | - | - | Aperta | 30 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 120 | - | - | Aperta | 30 |
| | GL30B/M | 107 | - | - | 3,0 mm | 35 |





DEGIKLIAI

LT

| | GL8B/M GL8+8B/M | 6GL18B/M | GL10B/M GL10+10B/M | GL7+7M | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | GL20M GL20+20M | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | GL30B/M |
|--|--------------------|----------|-----------------------|--------|--|--|-------------------|--|---------|
| Nominalinis vieno degiklio galingumas kW | 3,3 | 3,48 | 3,45 | 4,60 | 4,23 | 7,0 | 5,50 | 6,67 | 4,38 |

| Dujų pavadinimas | Degiklis | Pagrindinių tūtų skersmuo | Ø inter-ignition | Vožtuvo išėjimo slėgis | Pirminio oro regulavimo sklendė | Kreipia | |
|---|--|-------------------------------------|---------------------|---------------------------|------------------------------------|---------------|----|
| DUJOS G20 20mbar METANAS | GL8B/M GL8+8B/M | 135 | - | - | Uždarytas | 51 | |
| | 6GL18B/M | 140 | - | - | 1,0 mm | 51 | |
| II2H3+ II2H3B/P | GL10B/M GL10+10B/M | 140 | - | - | Uždarytas | 51 | |
| | GL7+7M | 155 | - | - | 11,0 mm | 51 | |
| SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 157 | - | - | 9,0 mm | 51 | |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 200 | 70 | - | 6,0 mm | Reguliuojamas | |
| | GL20M GL20+20M | 175 | - | - | 20,0 mm | 51 | |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 195 | - | - | 16,0 mm | 51 | |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 235 | - | 10 mbar | Atvira | 51 | |
| GL30B/M | 160 | - | - | Uždarytas | 51 | | |
| DUJOS G30/G31 28-30/37mbar SUSKYSTINTOS NAFTOS DUJOS | GL8B/M GL8+8B/M | 90 | - | - | 1,5 mm | 35 | |
| | 6GL18B/M | 95 | - | - | Atvira | 35 | |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 93 | - | - | 5,0 mm | 35 | |
| | GL7+7M | 105 | - | - | 11,0 mm | 35 | |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 100 | - | - | 9,0 mm | 35 | |
| | II2H3+ | 130 | 45 | - | 6,0 mm | 25 | |
| | GL20M GL20+20M | 115 | - | - | Atvira | 35 | |
| | SUPPLY PRESSURE: (min÷max) | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 120 | - | - | Atvira | 30 |
| | G30 25÷35 mbar | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 120 | - | - | Atvira | 30 |
| | G31 25÷35 mbar | GL30B/M | 107 | - | - | 3,0 mm | 35 |
| DUJOS G30/G31 30mbar SUSKYSTINTOS NAFTOS DUJOS | GL8B/M GL8+8B/M | 90 | - | - | 1,5 mm | 35 | |
| | 6GL18B/M | 95 | - | - | Atvira | 35 | |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 93 | - | - | 5,0 mm | 35 | |
| | GL7+7M | 105 | - | - | 11,0 mm | 35 | |
| | II2H3B/P | 100 | - | - | 9,0 mm | 35 | |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 100 | - | - | 9,0 mm | 35 | |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 130 | 45 | - | 6,0 mm | 25 | |
| | GL20M GL20+20M | 115 | - | - | Atvira | 35 | |
| | SUPPLY PRESSURE: (min÷max) | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 120 | - | - | Atvira | 30 |
| | G30 25÷35 mbar | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 120 | - | - | Atvira | 30 |
| G31 25÷45 mbar | GL30B/M | 107 | - | - | 3,0 mm | 35 | |



**BRÛLEURS / BRENNER****LU**

| | | GL8B/M GL8+8B/M | 6GL18B/M | GL10B/M GL10+10B/M | GL7+7M | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | GL20M GL20+20M | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | GL30B/M |
|---|----|--------------------|----------|-----------------------|--------|--|--|-------------------|--|---------|
| Puissance nominale pour brûleur Nennleistung pro Brenner | kW | 3,3 | 3,48 | 3,45 | 4,60 | 4,23 | 7,0 | 5,50 | 6,67 | 4,38 |

| Nom gaz Gasname | Brûleur Brenner | Ø Buses principales Ø Hauptdüsen | Ø inter-allumage Zwischenzündung | Pression sortie vanne Ausgangsdruck des Ventilis | Rég. air primaire Einst. Primärluft | Ø Buses veilleuse Ø Zünddüse |
|---|--|--|--|---|--|------------------------------------|
| GAS G20 20mbar MÉTHANE / METHAN | GL8B/M GL8+8B/M | 135 | - | - | Fermé / Geschlossen | 51 |
| | 6GL18B/M | 140 | - | - | 1,0 mm | 51 |
| I2E | GL10B/M GL10+10B/M | 140 | - | - | Fermé / Geschlossen | 51 |
| | GL7+7M | 155 | - | - | 11,0 mm | 51 |
| SUPPLY PRESSURE: (min→max) | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 157 | - | - | 9,0 mm | 51 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 200 | 70 | - | 6,0 mm | Réglable / Einstellbar |
| G20 17÷25 mbar | GL20M GL20+20M | 175 | - | - | 20,0 mm | 51 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 195 | - | - | 16,0 mm | 51 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 235 | - | 10 mbar | Ouvert / Offen | 51 |
| | GL30B/M | 160 | - | - | Fermé / Geschlossen | 51 |

**DEGLIS****LV**

| | | GL8B/M GL8+8B/M | 6GL18B/M | GL10B/M GL10+10B/M | GL7+7M | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | GL20M GL20+20M | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | GL30B/M |
|----------------------------|----|--------------------|----------|-----------------------|--------|--|--|-------------------|--|---------|
| Katra degļa nominālā jauda | kW | 3,3 | 3,48 | 3,45 | 4,60 | 4,23 | 7,0 | 5,50 | 6,67 | 4,38 |

| Gāzes nosaukums | Degļis | Galveno sprauslu Ø | Ø inter-ignition | Spiediens izejā no vārsta | Primārā gaisa regulēšana | Aizdedzes sprauslu Ø |
|--|--|-----------------------|---------------------|------------------------------|-----------------------------|-------------------------|
| GAS G20 20mbar DABASGĀZE | GL8B/M GL8+8B/M | 135 | - | - | Slēgta | 51 |
| | 6GL18B/M | 140 | - | - | 1,0 mm | 51 |
| I12H3B/P | GL10B/M GL10+10B/M | 140 | - | - | Slēgta | 51 |
| | GL7+7M | 155 | - | - | 11,0 mm | 51 |
| SUPPLY PRESSURE: (min→max) | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 157 | - | - | 9,0 mm | 51 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 200 | 70 | - | 6,0 mm | Regulējams |
| G20 17÷25 mbar | GL20M GL20+20M | 175 | - | - | 20,0 mm | 51 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 195 | - | - | 16,0 mm | 51 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 235 | - | 10 mbar | Atvērta | 51 |
| | GL30B/M | 160 | - | - | Slēgta | 51 |
| GAS G30/G31 30mbar SASĶĪDRINĀTA GĀZE | GL8B/M GL8+8B/M | 90 | - | - | 1,5 mm | 35 |
| | 6GL18B/M | 95 | - | - | Atvērta | 35 |
| I12H3B/P | GL10B/M GL10+10B/M | 93 | - | - | 5,0 mm | 35 |
| | GL7+7M | 105 | - | - | 11,0 mm | 35 |
| SUPPLY PRESSURE: (min→max) | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 100 | - | - | 9,0 mm | 35 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 130 | 45 | - | 6,0 mm | 25 |
| G30 25÷35 mbar | GL20M GL20+20M | 115 | - | - | Atvērta | 35 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 120 | - | - | Atvērta | 30 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 120 | - | - | Atvērta | 30 |
| | GL30B/M | 107 | - | - | 3,0 mm | 35 |



ПЛАМЕНИЦИ

МК

| | GL8B/M GL8+8B/M | 6GL18B/M | GL10B/M GL10+10B/M | GL7+7M | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | GL20M GL20+20M | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | GL30B/M |
|------------------------------------|--------------------|----------|-----------------------|--------|--|--|-------------------|--|---------|
| Номинална моќ за секој пламеник kW | 3,3 | 3,48 | 3,45 | 4,60 | 4,23 | 7,0 | 5,50 | 6,67 | 4,38 |

| Вид гас | Пламеник | Дијаметар на г лавните убризгувачи | Ø inter-ignition | излезен притисок од вентилот | Регурирање на основниот воздух | Дијаметар на управувачките убризгувачи |
|--|--|------------------------------------|------------------|------------------------------|--------------------------------|--|
| МЕТАН II2H3+ II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 135 | - | - | Затворено | 51 |
| | 6GL18B/M | 140 | - | - | 1,0 mm | 51 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 140 | - | - | Затворено | 51 |
| | GL7+7M | 155 | - | - | 11,0 mm | 51 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 157 | - | - | 9,0 mm | 51 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 200 | 70 | - | 6,0 mm | Прилагодили |
| | GL20M GL20+20M | 175 | - | - | 20,0 mm | |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 195 | - | - | 16,0 mm | |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 235 | - | 10 mbar | Отворен | |
| | GL30B/M | 160 | - | - | Затворено | 51 |
| RAC G30/G31 30mbar LPG II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 90 | - | - | 1,5 mm | 35 |
| | 6GL18B/M | 95 | - | - | Отворен | 35 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 93 | - | - | 5,0 mm | 35 |
| | GL7+7M | 105 | - | - | 11,0 mm | 35 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 100 | - | - | 9,0 mm | 35 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 130 | 45 | - | 6,0 mm | 25 |
| | GL20M GL20+20M | 115 | - | - | Отворен | 35 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 120 | - | - | 12,0 mm | 30 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 120 | - | - | Отворен | 30 |
| | GL30B/M | 107 | - | - | 3,0 mm | 35 |
| RAC G30/G31 28-30/37mbar LPG II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 90 | - | - | 1,5 mm | 35 |
| | 6GL18B/M | 95 | - | - | Отворен | 35 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 93 | - | - | 5,0 mm | 35 |
| | GL7+7M | 105 | - | - | 11,0 mm | 35 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 100 | - | - | 9,0 mm | 35 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 130 | 45 | - | 6,0 mm | 25 |
| | GL20M GL20+20M | 115 | - | - | Отворен | 35 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 120 | - | - | Отворен | 30 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 120 | - | - | Отворен | 30 |
| | GL30B/M | 107 | - | - | 3,0 mm | 35 |

BURNERS

MT

| | GL8B/M GL8+8B/M | 6GL18B/M | GL10B/M GL10+10B/M | GL7+7M | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | GL20M GL20+20M | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | GL30B/M |
|----------------------------|--------------------|----------|-----------------------|--------|--|--|-------------------|--|---------|
| Rated output per burner kW | 3.3 | 3.48 | 3.45 | 4.60 | 4.23 | 7.0 | 5.50 | 6.67 | 4.38 |

| Gas name | Burner | Ø main nozzles | Ø inter-ignition | Valve output pressure | primary air reg. | Ø pilot nozzles |
|---|--|----------------|------------------|-----------------------|------------------|-----------------|
| GAS G30/G31 30mbar LPG I3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 90 | - | - | 1.5 mm | 35 |
| | 6GL18B/M | 95 | - | - | Opened | 35 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 93 | - | - | 5.0 mm | 35 |
| | GL7+7M | 105 | - | - | 11.0 mm | 35 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 100 | - | - | 9.0 mm | 35 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 130 | 45 | - | 6.0 mm | 25 |
| | GL20M GL20+20M | 115 | - | - | Opened | 35 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 120 | - | - | Opened | 30 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 120 | - | - | Opened | 30 |
| | GL30B/M | 107 | - | - | 3.0 mm | 35 |

**BRANDERS****NL**

| | GL8B/M GL8+8B/M | 6GL18B/M | GL10B/M GL10+10B/M | GL7+7M | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | GL20M GL20+20M | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... S9GL22.../R LX9GL22.../R | GL30B/M | |
|-------------------------------|--------------------|----------|-----------------------|--------|--|--|-------------------|--|---------|------|
| Nominaal vermogen per brander | kW | 3,3 | 3,48 | 3,45 | 4,60 | 4,23 | 7,0 | 5,50 | 6,67 | 4,38 |

| Naam gas | Brander | Ø Hoofd spuitmonden | Ø Brandop semi- permeente waakvlam | Ontluch- tingsventiel | Reg. Primaire lucht | Ø Spuitmonden waakvlam |
|--|--|------------------------|---|--------------------------|------------------------|---------------------------|
| GAS G25 25mbar METHAAN II2L3B/P SUPPLY PRESSURE: (min= max) G25 20÷30 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 135 | - | - | Gesloten | 51 |
| | 6GL18B/M | 150 | - | - | 1,0 mm | 51 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 140 | - | - | Gesloten | 51 |
| | GL7+7M | 160 | - | - | 11,0 mm | 51 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 157 | - | - | 9,0 mm | 51 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 210 | 70 | - | 6,0 mm | Regelbaar |
| | GL20M GL20+20M | 175 | - | - | 20,0 mm | 51 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 205 | - | - | 16,0 mm | 51 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 235 | - | 15 mbar | Open | 51 |
| | GL30B/M | 160 | - | - | Gesloten | 51 |
| GAS G30/G31 30mbar LPG II2L3B/P SUPPLY PRESSURE: (min= max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 90 | - | - | 1,5 mm | 35 |
| | 6GL18B/M | 95 | - | - | Open | 35 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 93 | - | - | 5,0 mm | 35 |
| | GL7+7M | 105 | - | - | 11,0 mm | 35 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 100 | - | - | 9,0 mm | 35 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 130 | 45 | - | 6,0 mm | 25 |
| | GL20M GL20+20M | 115 | - | - | Open | 35 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 120 | - | - | Open | 30 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 120 | - | - | Open | 30 |
| | GL30B/M | 107 | - | - | 3,0 mm | 35 |

BRENNERE**NO**

| | GL8B/M GL8+8B/M | 6GL18B/M | GL10B/M GL10+10B/M | GL7+7M | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | GL20M GL20+20M | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... S9GL22.../R LX9GL22.../R | GL30B/M | |
|-----------------------------|--------------------|----------|-----------------------|--------|--|--|-------------------|--|---------|------|
| Nominell effekt for brenner | kW | 3,3 | 3,48 | 3,45 | 4,60 | 4,23 | 7,0 | 5,50 | 6,67 | 4,38 |

| Gassnavn | Brenner | Ø Hoveddyser | Ø hjelpebrenner | Ventilens utgangstrykk | Reg. av primærluft | Ø Pilotdyser |
|--|--|--------------|--------------------|---------------------------|-----------------------|--------------|
| GAS G20 20mbar METAN II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min= max) G20 17÷25 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 135 | - | - | Lukket | 51 |
| | 6GL18B/M | 140 | - | - | 1,0 mm | 51 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 140 | - | - | Lukket | 51 |
| | GL7+7M | 155 | - | - | 11,0 mm | 51 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 157 | - | - | 9,0 mm | 51 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 200 | 70 | - | 6,0 mm | Justerbar |
| | GL20M GL20+20M | 175 | - | - | 20,0 mm | 51 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 195 | - | - | 16,0 mm | 51 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 235 | - | 10 mbar | Åpen | 51 |
| | GL30B/M | 160 | - | - | Lukket | 51 |
| GAS G30/G31 30mbar LPG II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min= max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 90 | - | - | 1,5 mm | 35 |
| | 6GL18B/M | 95 | - | - | Åpen | 35 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 93 | - | - | 5,0 mm | 35 |
| | GL7+7M | 105 | - | - | 11,0 mm | 35 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 100 | - | - | 9,0 mm | 35 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 130 | 45 | - | 6,0 mm | 25 |
| | GL20M GL20+20M | 115 | - | - | Åpen | 35 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 120 | - | - | Lukket | 30 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 120 | - | - | Lukket | 30 |
| | GL30B/M | 107 | - | - | 3,0 mm | 35 |





PALNIKI

PL

| | GL8B/M GL8+8B/M | 6GL18B/M | GL10B/M GL10+10B/M | GL7+7M | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | GL20M GL20+20M | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | GL30B/M | |
|----------------------------|--------------------|----------|-----------------------|--------|--|--|-------------------|--|---------|------|
| Moc znamionowa dla palnika | kW | 3,3 | 3,48 | 3,45 | 4,60 | 4,23 | 7,0 | 5,50 | 6,67 | 4,38 |

| Nazwa gazu | Palnik | Ø Dysz głównych | Ø doposażenie pionieria | Cisnienie na wyjściu zaworu | Reg. powietrza pierwotnego | Ø Dysz Pilotujących |
|---|--|-----------------|-------------------------|-----------------------------|----------------------------|---------------------|
| GAZ G20 20mbar METAN III1Lm2ELwLsLn3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 135 | - | - | Zamknięta | 51 |
| | 6GL18B/M | 140 | - | - | 1,0 mm | 51 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 140 | - | - | Zamknięta | 51 |
| | GL7+7M | 155 | - | - | 11,0 mm | 51 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 157 | - | - | 9,0 mm | 51 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 200 | 70 | - | 6,0 mm | Regulowana |
| | GL20M GL20+20M | 175 | - | - | 20,0 mm | 51 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 195 | - | - | 16,0 mm | 51 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 235 | - | 10 mbar | Otwarta | 51 |
| | GL30B/M | 160 | - | - | Zamknięta | 51 |
| GAZ G27 20mbar METAN III1Lm2ELwLsLn3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷30 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 155 | - | - | Zamknięta | 51 |
| | 6GL18B/M | 155 | - | - | 1,0 mm | 51 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 157 | - | - | Zamknięta | 51 |
| | GL7+7M | 170 | - | - | 11,0 mm | 51 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 175 | - | - | 9,0 mm | 51 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 230 | 70 | - | 6,0 mm | Regulowana |
| | GL20M GL20+20M | 200 | - | - | 20,0 mm | 51 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 230 | - | - | 16,0 mm | 51 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 250 | - | 14 mbar | Otwarta | 51 |
| | GL30B/M | 180 | - | - | Zamknięta | 51 |
| GAZ G30/G31 37mbar LPG III1Lm2ELwLsLn3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷45 mbar G31 25÷45 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 85 | - | - | 1,5 mm | 35 |
| | 6GL18B/M | 95 | - | - | Otwarta | 35 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 85 | - | - | 5,0 mm | 35 |
| | GL7+7M | 100 | - | - | 11,0 mm | 35 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 95 | - | - | 9,0 mm | 35 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 120 | 45 | - | 6,0 mm | 25 |
| | GL20M GL20+20M | 110 | - | - | Otwarta | 35 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 115 | - | - | Otwarta | 30 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 115 | - | - | Otwarta | 30 |
| | GL30B/M | 100 | - | - | 3,0 mm | 35 |
| GAZ G2.350 13mbar METAN III1Lm2ELwLsLn3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G2.350 10÷16 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 185 | - | - | Zamknięta | 75 |
| | 6GL18B/M | 205 | - | - | 1,0 mm | 75 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 190 | - | - | Zamknięta | 75 |
| | GL7+7M | 210 | - | - | 11,0 mm | 75 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 215 | - | - | 9,0 mm | 75 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 280 | 90 | - | 6,0 mm | Regulowana |
| | GL20M GL20+20M | 250 | - | - | 20,0 mm | 75 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 310 | - | - | 16,0 mm | 75 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 380 | - | 7 mbar | Otwarta | 75 |
| | GL30B/M | 230 | - | - | Zamknięta | 75 |



**QUEIMADORES****PT**

| | GL8B/M GL8+8B/M | 6GL18B/M | GL10B/M GL10+10B/M | GL7+7M | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | GL20M GL20+20M | 9GL22... S9GL22... LX9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | GL30B/M |
|-----------------------------------|--------------------|----------|-----------------------|--------|--|--|-------------------|--|---------|
| Potência nominal por queimador kW | 3,3 | 3,48 | 3,45 | 4,60 | 4,23 | 7,0 | 5,50 | 6,67 | 4,38 |

| Nome gás | Queimador | Ø Bicos principais | Ø interiginação | Pressão de saída na válvula | Reg. ar primário | Ø Bicos Pilotos |
|---------------------------------|--|-------------------------------|-----------------|-----------------------------|------------------|-----------------|
| GÁS G20 20mbar METANO | GL8B/M GL8+8B/M | 135 | - | - | Fechado | 51 |
| | 6GL18B/M | 140 | - | - | 1,0 mm | 51 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 140 | - | - | Fechado | 51 |
| | GL7+7M | 155 | - | - | 11,0 mm | 51 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 157 | - | - | 9,0 mm | 51 |
| SUPPLY PRESSURE: (min÷max) | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 200 | 70 | - | 6,0 mm | Regulável |
| | GL20M GL20+20M | 175 | - | - | 20,0 mm | 51 |
| | G20 17÷25 mbar | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 195 | - | - | 16,0 mm |
| G20 17÷25 mbar | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 235 | - | 10 mbar | Aberta | 51 |
| | GL30B/M | 160 | - | - | Fechado | 51 |
| | GÁS G30/G31 28-30/37mbar GPL | GL8B/M GL8+8B/M | 90 | - | - | 1,5 mm |
| 6GL18B/M | | 95 | - | - | Aberta | 35 |
| GL10B/M GL10+10B/M | | 93 | - | - | 5,0 mm | 35 |
| GL7+7M | | 105 | - | - | 11,0 mm | 35 |
| GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | | 100 | - | - | 9,0 mm | 35 |
| SUPPLY PRESSURE: (min÷max) | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 130 | 45 | - | 6,0 mm | 25 |
| | GL20M GL20+20M | 115 | - | - | Aberta | 35 |
| G30 25÷35 mbar | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 120 | - | - | Aberta | 30 |
| G31 25÷45 mbar | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 120 | - | - | Aberta | 30 |
| | GL30B/M | 107 | - | - | 3,0 mm | 35 |





ARZATORI

RO

| | GL8B/M GL8+8B/M | 6GL18B/M | GL10B/M GL10+10B/M | GL7+7M | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | GL20M GL20+20M | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | GL30B/M | |
|-----------------------------|--------------------|----------|-----------------------|--------|--|--|-------------------|--|---------|------|
| Puterea nominală pe arzător | kW | 3,3 | 3,48 | 3,45 | 4,60 | 4,23 | 7,0 | 5,50 | 6,67 | 4,38 |

| Nume gaz | Arzător | Ø Guri principale | Ø ca arzător de apăsare | Presiune ieșire valvă | Reg. aer primar | Ø Guri Pilot |
|----------------------------------|--|-------------------|-------------------------|-----------------------|-----------------|--------------|
| GAS G20 20mbar METAN | GL8B/M GL8+8B/M | 135 | - | - | Închisă | 51 |
| | 6GL18B/M | 140 | - | - | 1,0 mm | 51 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 140 | - | - | Închisă | 51 |
| | GL7+7M | 155 | - | - | 11,0 mm | 51 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 157 | - | - | 9,0 mm | 51 |
| I12H3B/P I12E3B/P | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 200 | 70 | - | 6,0 mm | Reglabil |
| | SUPPLY PRESSURE: (min÷max) | 175 | - | - | 20,0 mm | 51 |
| | G20 17÷25 mbar | 195 | - | - | 16,0 mm | 51 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 235 | - | 10 mbar | Deschisă | 51 |
| | GL30B/M | 160 | - | - | Închisă | 51 |
| GAS G25 20mbar METAN | GL8B/M GL8+8B/M | 150 | - | - | Închisă | 51 |
| | 6GL18B/M | 155 | - | - | 1,0 mm | 51 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 157 | - | - | Închisă | 51 |
| | GL7+7M | 170 | - | - | 11,0 mm | 51 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 170 | - | - | 9,0 mm | 51 |
| I12L3B/P | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 225 | 70 | - | 6,0 mm | Reglabil |
| | SUPPLY PRESSURE: (min÷max) | 200 | - | - | 20,0 mm | 51 |
| | G25 18÷25 mbar | 200 | - | - | 16,0 mm | 51 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 235 | - | 15 mbar | Deschisă | 51 |
| | GL30B/M | 175 | - | - | Închisă | 51 |
| GAS G30/G31 30mbar GPL | GL8B/M GL8+8B/M | 90 | - | - | 1,5 mm | 35 |
| | 6GL18B/M | 95 | - | - | Deschisă | 35 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 93 | - | - | 5,0 mm | 35 |
| | GL7+7M | 105 | - | - | 11,0 mm | 35 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 100 | - | - | 9,0 mm | 35 |
| I12H3B/P I12E3B/P I12L3B/P | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 130 | 45 | - | 6,0 mm | 25 |
| | SUPPLY PRESSURE: (min÷max) | 115 | - | - | Deschisă | 35 |
| | G30 25÷35 mbar | 120 | - | - | Deschisă | 30 |
| | G31 25÷35 mbar | 120 | - | - | Deschisă | 30 |
| | GL30B/M | 107 | - | - | 3,0 mm | 35 |



**ГОРЕЛКИ****RU**

| | GL8B/M GL8+8B/M | 6GL18B/M | GL10B/M GL10+10B/M | GL7+7M | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | GL20M GL20+20M | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | GL30B/M |
|---|--------------------|----------|-----------------------|--------|--|--|-------------------|--|---------|
| Номинальная мощность отдельной горелки kW | 3,3 | 3,48 | 3,45 | 4,60 | 4,23 | 7,0 | 5,50 | 6,67 | 4,38 |

| Наименование газа | Горелки | Ø Основные сопла | Ø Сопло взаимного зажигания | Выходное давление на клапане | Подача первичного воздуха | Ø Сопла зальной горелки | |
|--|--|------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|----|
| GAS G20 20mbar МЕТАН | GL8B/M GL8+8B/M | 135 | - | - | Closed | 51 | |
| | 6GL18B/M | 140 | - | - | 1,0 mm | 51 | |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 140 | - | - | Closed | 51 | |
| | GL7+7M | 155 | - | - | 11,0 mm | 51 | |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 157 | - | - | 9,0 mm | 51 | |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 200 | 70 | - | 6,0 mm | Регулируемый | |
| SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar | GL20M GL20+20M | 175 | - | - | 20,0 mm | 51 | |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 195 | - | - | 16,0 mm | 51 | |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 235 | - | 10 mbar | ОТКРЫТЫЙ | 51 | |
| | GL30B/M | 160 | - | - | Closed | 51 | |
| | GAS G30/G31 28-30/37mbar СПГ | GL8B/M GL8+8B/M | 90 | - | - | 1,5 mm | 35 |
| | | 6GL18B/M | 95 | - | - | ОТКРЫТЫЙ | 35 |
| GL10B/M GL10+10B/M | | 93 | - | - | 5,0 mm | 35 | |
| GL7+7M | | 105 | - | - | 11,0 mm | 35 | |
| GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | | 100 | - | - | 7,0mm | 35 | |
| GL18... SGL18... S9GL18MIEL LX9GL18IEL | | 130 | 45 | - | 6,0mm | 25 | |
| SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar | GL20M GL20+20M | 115 | - | - | ОТКРЫТЫЙ | 35 | |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 120 | - | - | ОТКРЫТЫЙ | 30 | |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 120 | - | - | ОТКРЫТЫЙ | 30 | |
| | GL30B/M | 107 | - | - | 3,0 mm | 35 | |

BRÄNNARE**SE**

| | GL8B/M GL8+8B/M | 6GL18B/M | GL10B/M GL10+10B/M | GL7+7M | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | GL20M GL20+20M | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | GL30B/M |
|--------------------------------|--------------------|----------|-----------------------|--------|--|--|-------------------|--|---------|
| Brännarens nominella effekt kW | 3,3 | 3,48 | 3,45 | 4,60 | 4,23 | 7,0 | 5,50 | 6,67 | 4,38 |

| Gases namn | Brännare | Ø Huvudmunstycken | Ø intermediär tändning | Utlöppstryck från ventilen | Regl. av primärluft | Ø Pilotmunstycken | |
|---|--|----------------------|---------------------------|-------------------------------|------------------------|-------------------|----|
| GAS G20 20mbar МЕТАН | GL8B/M GL8+8B/M | 135 | - | - | Stängt | 51 | |
| | 6GL18B/M | 140 | - | - | 1,0 mm | 51 | |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 140 | - | - | Stängt | 51 | |
| | GL7+7M | 155 | - | - | 11,0 mm | 51 | |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 157 | - | - | 9,0 mm | 51 | |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 200 | 70 | - | 6,0 mm | Регульjäms | |
| SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar | GL20M GL20+20M | 175 | - | - | 20,0 mm | 51 | |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 195 | - | - | 16,0 mm | 51 | |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 235 | - | 10 mbar | Öppet | 51 | |
| | GL30B/M | 160 | - | - | Stängt | 51 | |
| | GAS G30/G31 30mbar ГАСОЛ | GL8B/M GL8+8B/M | 90 | - | - | 1,5 mm | 35 |
| | | 6GL18B/M | 95 | - | - | Öppet | 35 |
| GL10B/M GL10+10B/M | | 93 | - | - | 5,0 mm | 35 | |
| GL7+7M | | 105 | - | - | 11,0 mm | 35 | |
| GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | | 100 | - | - | 9,0 mm | 35 | |
| GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | | 130 | 45 | - | 6,0 mm | 25 | |
| SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar | GL20M GL20+20M | 115 | - | - | Öppet | 35 | |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 120 | - | - | Öppet | 30 | |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 120 | - | - | Öppet | 30 | |
| | GL30B/M | 107 | - | - | 3,0 mm | 35 | |





GORILNIKI

SI

| | GL8B/M GL8+8B/M | 6GL18B/M | GL10B/M GL10+10B/M | GL7+7M | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | GL20M GL20+20M | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | GL30B/M | |
|-----------------------|--------------------|----------|-----------------------|--------|--|--|-------------------|--|---------|------|
| Nazivna moč gorilnika | kW | 3,3 | 3,48 | 3,45 | 4,60 | 4,23 | 7,0 | 5,50 | 6,67 | 4,38 |

| Vrsta plina | Gorilnik | Ø Osrednje plinske šobe | Ø inter-ignition | Tlak na izhodu ventila | Uramavanje primamega zraka | Ø Pilotne plinske šobe | |
|---|---|--|---------------------|---------------------------|-------------------------------|---------------------------|------------------|
| GAS G20 20mbar ZEMELJSKI PLIN | GL8B/M GL8+8B/M | 135 | - | - | Zaprto | 51 | |
| | 6GL18B/M | 140 | - | - | 1,0 mm | 51 | |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 140 | - | - | Zaprto | 51 | |
| | II2H3+ | GL7+7M | 155 | - | - | 11,0 mm | 51 |
| | II2H3B/P | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 157 | - | - | 9,0 mm | 51 |
| | N°: SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 200 | 70 | - | 6,0 mm | Možno uravnavati |
| | | GL20M GL20+20M | 175 | - | - | 20,0 mm | 51 |
| | | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 195 | - | - | 16,0 mm | 51 |
| | | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 235 | - | 10 mbar | Odperto | 51 |
| | | GL30B/M | 160 | - | - | Zaprto | 51 |
| GAS G30/G31 30mbar UNP | GL8B/M GL8+8B/M | 90 | - | - | 1,5 mm | 35 | |
| | 6GL18B/M | 95 | - | - | Odperto | 35 | |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 93 | - | - | 5,0 mm | 35 | |
| | II2H3B/P | GL7+7M | 105 | - | - | 11,0 mm | 35 |
| | SUPPLY PRESSURE: (min÷max) | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 100 | - | - | 9,0 mm | 35 |
| | | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 130 | 45 | - | 6,0 mm | 25 |
| | G30 25÷35 mbar | GL20M GL20+20M | 115 | - | - | Odperto | 35 |
| | G31 25÷35 mbar | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 120 | - | - | Odperto | 30 |
| | | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 120 | - | - | Odperto | 30 |
| | | GL30B/M | 107 | - | - | 3,0 mm | 35 |
| GAS G30/G31 28-30/37mbar UNP | GL8B/M GL8+8B/M | 90 | - | - | 1,5 mm | 35 | |
| | 6GL18B/M | 95 | - | - | Odperto | 35 | |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 93 | - | - | 5,0 mm | 35 | |
| | II2H3+ | GL7+7M | 105 | - | - | 11,0 mm | 35 |
| | SUPPLY PRESSURE: (min÷max) | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 100 | - | - | 9,0 mm | 35 |
| | | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 130 | 45 | - | 6,0 mm | 25 |
| | G30 25÷35 mbar | GL20M GL20+20M | 115 | - | - | Odperto | 35 |
| | G31 25÷45 mbar | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 120 | - | - | Odperto | 30 |
| | | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 120 | - | - | Odperto | 30 |
| | | GL30B/M | 107 | - | - | 3,0 mm | 35 |



**HORÁKY****SK**

| | | | | | | | | | | |
|---------------------------|----|--------------------|----------|-----------------------|--------|--|--|-------------------|--|---------|
| | | GL8B/M GL8+8B/M | 6GL18B/M | GL10B/M GL10+10B/M | GL7+7M | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | GL20M GL20+20M | 9GL22... S9GL22... LX9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | GL30B/M |
| Nominálny výkon pre horák | kW | 3,3 | 3,48 | 3,45 | 4,60 | 4,23 | 7,0 | 5,50 | 6,67 | 4,38 |

| Typ plynu | Horák | Ø Hlavné trysky | Ø zapálenie | Výstupný tlak ventilu | Reg. priameho vzduchu | Ø Zapalovacie trysky |
|--|--|-----------------|-------------|-----------------------|-----------------------|----------------------|
| PLYN G20 20mbar METAN II2H3+ II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min=+max) G20 17÷25 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 135 | - | - | Zatvorená | 51 |
| | 6GL18B/M | 140 | - | - | 1,0 mm | 51 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 140 | - | - | Zatvorená | 51 |
| | GL7+7M | 155 | - | - | 11,0 mm | 51 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 157 | - | - | 9,0 mm | 51 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 200 | 70 | - | 6,0 mm | Nastavitelné |
| | GL20M GL20+20M | 175 | - | - | 20,0 mm | 51 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 195 | - | - | 16,0 mm | 51 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 235 | - | 10 mbar | Otvorená | 51 |
| | GL30B/M | 160 | - | - | Zatvorená | 51 |
| PLYN G30/G31 28-30/37mbar LPG II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min=+max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 90 | - | - | 1,5 mm | 35 |
| | 6GL18B/M | 95 | - | - | Otvorená | 35 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 93 | - | - | 5,0 mm | 35 |
| | GL7+7M | 105 | - | - | 11,0 mm | 35 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 100 | - | - | 9,0 mm | 35 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 130 | 45 | - | 6,0 mm | 25 |
| | GL20M GL20+20M | 115 | - | - | Otvorená | 35 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 120 | - | - | Otvorená | 30 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 120 | - | - | Otvorená | 30 |
| | GL30B/M | 107 | - | - | 3,0 mm | 35 |
| PLYN G30/G31 30mbar LPG II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min=+max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 90 | - | - | 1,5 mm | 35 |
| | 6GL18B/M | 95 | - | - | Otvorená | 35 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 93 | - | - | 5,0 mm | 35 |
| | GL7+7M | 105 | - | - | 11,0 mm | 35 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 100 | - | - | 9,0 mm | 35 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 130 | 45 | - | 6,0 mm | 25 |
| | GL20M GL20+20M | 115 | - | - | Otvorená | 35 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 120 | - | - | Otvorená | 30 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 120 | - | - | Otvorená | 30 |
| | GL30B/M | 107 | - | - | 3,0 mm | 35 |
| PLYN G30/G31 50mbar LPG II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min=+max) G30 42,5÷57,5 mbar G31 42,5÷57,5 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 78 | - | - | 1,5 mm | 35 |
| | 6GL18B/M | 85 | - | - | Otvorená | 35 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 82 | - | - | 5,0 mm | 35 |
| | GL7+7M | 90 | - | - | 11,0 mm | 35 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 85 | - | - | 9,0 mm | 35 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 115 | 40 | - | 6,0 mm | 25 |
| | GL20M GL20+20M | 100 | - | - | 10,0 mm | 35 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 115 | - | - | Otvorená | 25 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 130 | - | - | Otvorená | 35 |
| | GL30B/M | 92 | - | - | 3,0 mm | 35 |





BRÜLÖRLER

TR

| | GL8B/M GL8+8B/M | 6GL18B/M | GL10B/M GL10+10B/M | GL7+7M | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | GL18... SGL18... 9GL18... LX9GL18... | GL20M GL20+20M | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | GL30B/M |
|-----------------------------------|--------------------|----------|-----------------------|--------|--|---|-------------------|--|---------|
| Herbir brülör için nominal güç kW | 3,3 | 3,48 | 3,45 | 4,60 | 4,23 | 7,0 | 5,50 | 6,67 | 4,38 |

| Gaz adı | Brülör | Ana jetlerin çapı | Ø inter-ignition | Valf çıkış basıncı | Ana hava ayan | Pilot jetlerin çapı | |
|--|--|-------------------------------------|---------------------|-----------------------|---------------|------------------------|----|
| G20 20mbar GAZ METAN GAZI | GL8B/M GL8+8B/M | 135 | - | - | Kapalı | 51 | |
| | 6GL18B/M | 140 | - | - | 1,0 mm | 51 | |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 140 | - | - | Kapalı | 51 | |
| | GL7+7M | 155 | - | - | 11,0 mm | 51 | |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 157 | - | - | 9,0 mm | 51 | |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 200 | 70 | - | 6,0 mm | Ayarlanabilir | |
| | GL20M GL20+20M | 175 | - | - | 20,0 mm | 51 | |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 195 | - | - | 16,0 mm | 51 | |
| | SUPPLY PRESSURE: (min÷max) | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 235 | - | 10 mbar | Açılış | 51 |
| | G20 17÷25 mbar | GL30B/M | 160 | - | - | Kapalı | 51 |
| G30/G31 30mbar GAZ LPG | GL8B/M GL8+8B/M | 90 | - | - | 1,5 mm | 35 | |
| | 6GL18B/M | 95 | - | - | Açılış | 35 | |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 93 | - | - | 5,0 mm | 35 | |
| | GL7+7M | 105 | - | - | 11,0 mm | 35 | |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 100 | - | - | 9,0 mm | 35 | |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 130 | 45 | - | 6,0 mm | 25 | |
| | GL20M GL20+20M | 115 | - | - | Açılış | 35 | |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 120 | - | - | Açılış | 30 | |
| | SUPPLY PRESSURE: (min÷max) | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 120 | - | - | Açılış | 30 |
| | G30 25÷35 mbar | GL30B/M | 107 | - | - | 3,0 mm | 35 |
| G30/G31 28-30/37mbar GAZ LPG | GL8B/M GL8+8B/M | 90 | - | - | 1,5 mm | 35 | |
| | 6GL18B/M | 95 | - | - | Açılış | 35 | |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 93 | - | - | 5,0 mm | 35 | |
| | GL7+7M | 105 | - | - | 11,0 mm | 35 | |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 100 | - | - | 9,0 mm | 35 | |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 130 | 45 | - | 6,0 mm | 25 | |
| | GL20M GL20+20M | 115 | - | - | Açılış | 35 | |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 120 | - | - | Açılış | 30 | |
| | SUPPLY PRESSURE: (min÷max) | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 120 | - | - | Açılış | 30 |
| | G30 25÷35 mbar | GL30B/M | 107 | - | - | 3,0 mm | 35 |



**BURNERS****UK**

| | GL8B/M GL8+8B/M | 6GL18B/M | GL10B/M GL10+10B/M | GL7+7M | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | GL20M GL20+20M | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | GL30B/M | |
|-------------------------|--------------------|----------|-----------------------|--------|--|--|-------------------|--|---------|------|
| Rated output per burner | kW | 3.3 | 3.48 | 3.45 | 4.60 | 4.23 | 7,0 | 5.50 | 6.67 | 4.38 |

| Gas name | Burner | Ø main nozzles | Ø inter-ignition | Valve output pressure | primary air reg. | Ø pilot nozzles |
|---|--|----------------|------------------|-----------------------|------------------|-----------------|
| GAS G20 20mbar METHANE II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 135 | - | - | Closed | 51 |
| | 6GL18B/M | 140 | - | - | 1.0 mm | 51 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 140 | - | - | Closed | 51 |
| | GL7+7M | 155 | - | - | 11.0 mm | 51 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 157 | - | - | 9.0 mm | 51 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 200 | 70 | - | 6,0 mm | Adjustable |
| | GL20M GL20+20M | 175 | - | - | 20,0 mm | 51 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 195 | - | - | 16,0 mm | 51 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 235 | - | 10 mbar | Opened | 51 |
| | GL30B/M | 160 | - | - | Closed | 51 |
| GAS G30/G31 28-30/37mbar LPG II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar | GL8B/M GL8+8B/M | 90 | - | - | 1.5 mm | 35 |
| | 6GL18B/M | 95 | - | - | Opened | 35 |
| | GL10B/M GL10+10B/M | 93 | - | - | 5.0 mm | 35 |
| | GL7+7M | 105 | - | - | 11.0 mm | 35 |
| | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | 100 | - | - | 7,0 mm | 35 |
| | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | 130 | 45 | - | 6,0 mm | 25 |
| | GL20M GL20+20M | 115 | - | - | Opened | 35 |
| | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | 120 | - | - | Opened | 30 |
| | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | 120 | - | - | Opened | 30 |
| | GL30B/M | 107 | - | - | 3.0 mm | 35 |

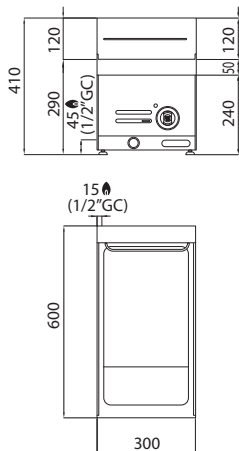
AR**البلدان العربية حواري**

| GL30B/M | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | GL20M GL20+20M | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | GL7+7M | GL10B/M GL10+10B/M | 6GL18B/M | GL8B/M GL8+8B/M | |
|---------|--|-------------------|--|--|--------|-----------------------|----------|--------------------|-------------------------|
| 4,38 | 6,67 | 5,50 | 7,0 | 4,23 | 4,60 | 3,45 | 3,48 | 3,3 | القدرة الاسمية لكل حارق |

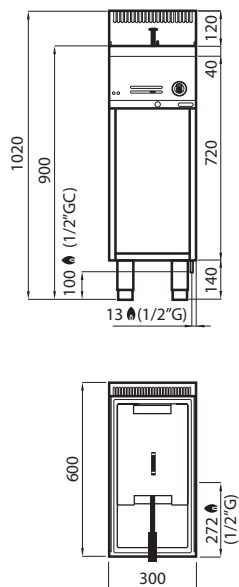
| قطر الصمامات | تعديل الهواء | Valve output pressure | Ø Inter-ignition | قطر الصمامات الرئيسية | البلدان العربية حواري | اسم الغاز |
|--------------|-----------------|-----------------------|------------------|-----------------------|--|---|
| 51 | قناة لجر المياه | - | - | 135 | GL8B/M GL8+8B/M | GAS G20 20mbar ميثان II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar |
| 51 | ملم 1,0 | - | - | 140 | 6GL18B/M | |
| 51 | قناة لجر المياه | - | - | 140 | GL10B/M GL10+10B/M | |
| 51 | ملم 11,0 | - | - | 155 | GL7+7M | |
| 51 | ملم 9,0 | - | - | 157 | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | |
| قبل التشغيل | ملم 6,0 | - | 70 | 200 | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | |
| 51 | ملم 20,0 | - | - | 175 | GL20M GL20+20M | |
| 51 | ملم 16,0 | - | - | 195 | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | |
| 51 | فتح | 10 mbar | - | 235 | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | |
| 51 | قناة لجر المياه | - | - | 160 | GL30B/M | |
| 35 | ملم 1,5 | - | - | 90 | GL8B/M GL8+8B/M | GAS G30/G31 28-30/37mbar غاز II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar |
| 35 | فتح | - | - | 95 | 6GL18B/M | |
| 35 | ملم 5,0 | - | - | 93 | GL10B/M GL10+10B/M | |
| 35 | ملم 11,0 | - | - | 105 | GL7+7M | |
| 35 | ملم 1,09 | - | - | 100 | GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M | |
| 25 | ملم 6,0 | - | 45 | 130 | GL18... SGL18... 9GL18... S9GL18... LX9GL18... | |
| 35 | فتح | - | - | 115 | GL20M GL20+20M | |
| 30 | فتح | - | - | 120 | 9GL22... S9GL22... LX9GL22... | |
| 30 | فتح | - | - | 120 | 9GL22.../R S9GL22.../R LX9GL22.../R | |
| 35 | ملم 3,0 | - | - | 107 | GL30B/M | |



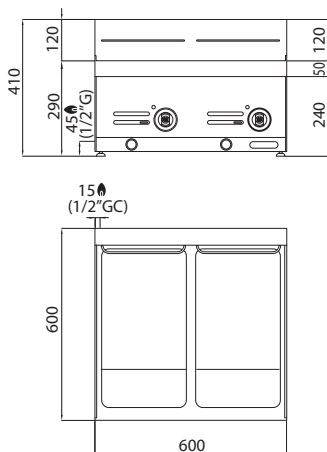
GL8B



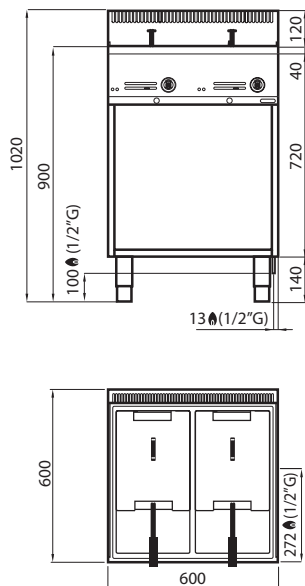
GL8M



GL8+8B

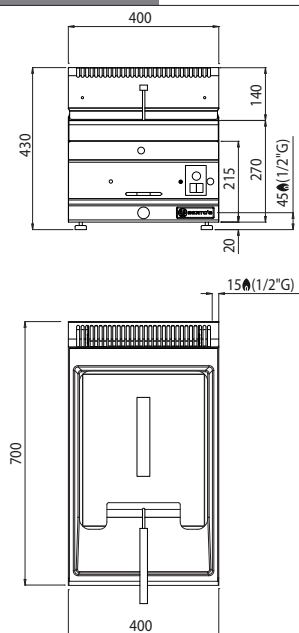


GL8+8M

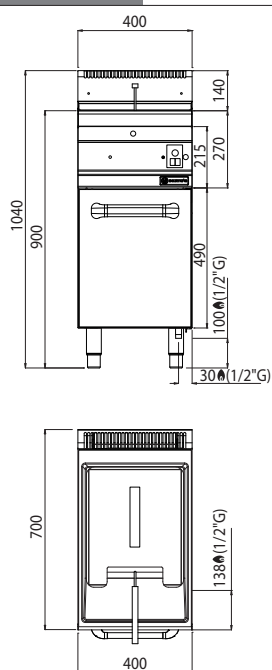




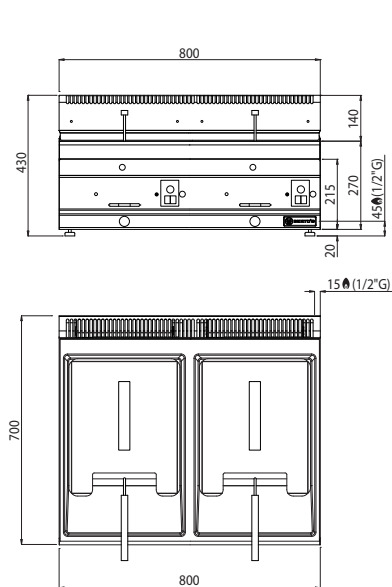
GL10B



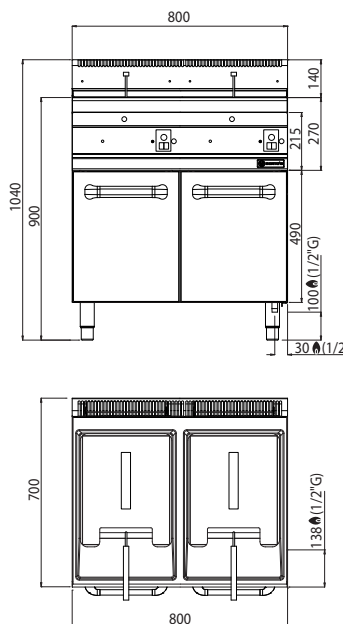
GL10M



GL10+10B

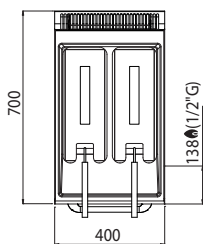
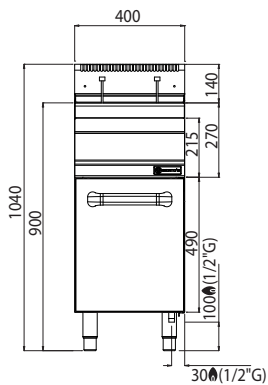


GL10+10M

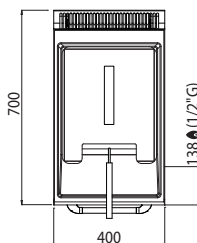
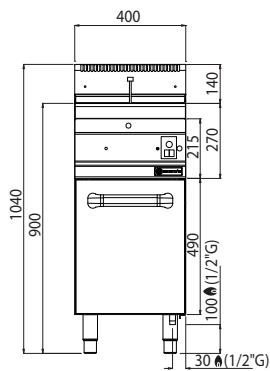




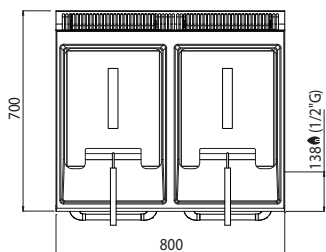
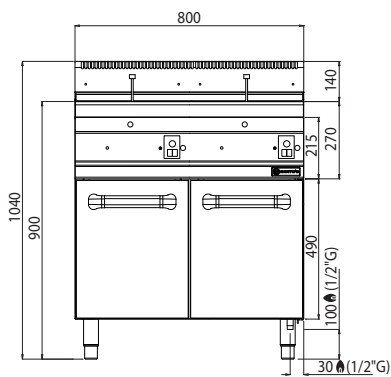
GL7+7M



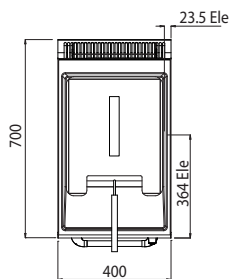
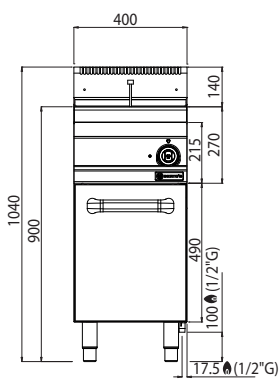
GL15M



GL15+15M

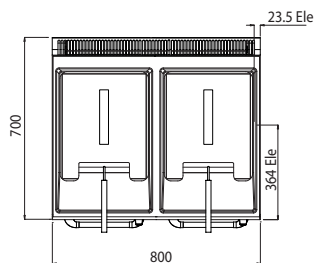
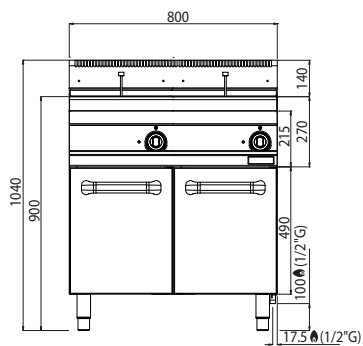


GL18MI - GL18MI-E

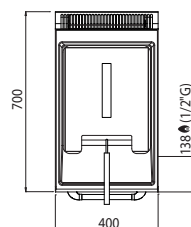
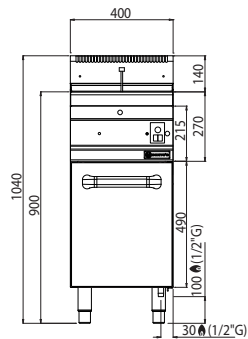




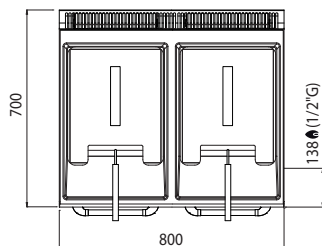
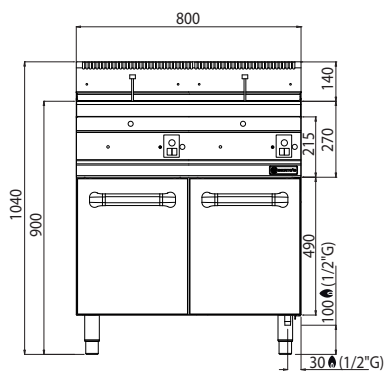
GL18+18MI - GL18+18MI-E



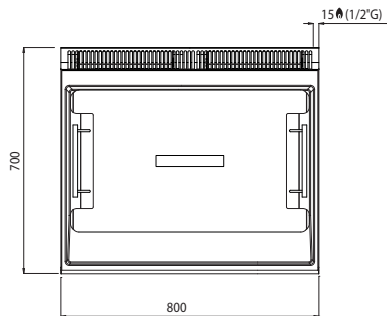
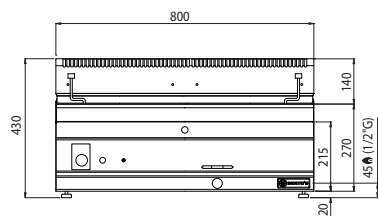
GL20M



GL20+20M

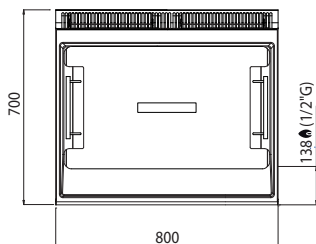
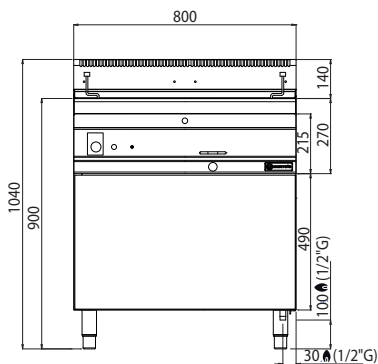


GL30B

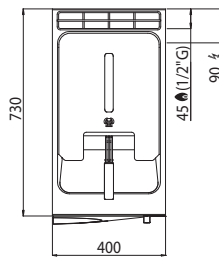
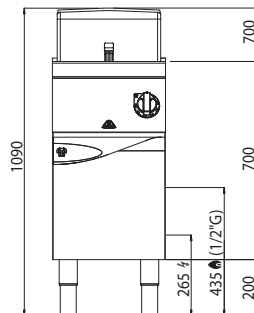




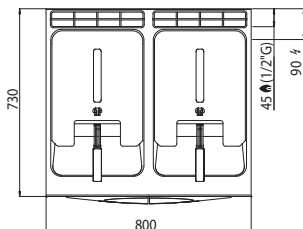
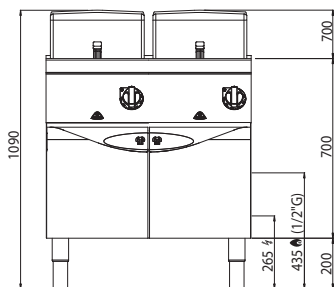
GL30M



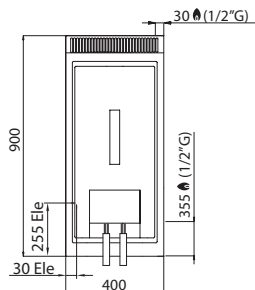
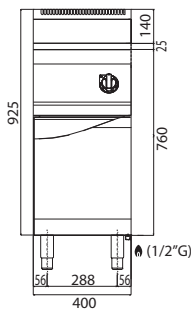
SGL18MI - SGL18MIEL



SGL18+18MI - SGL18+18MIEL

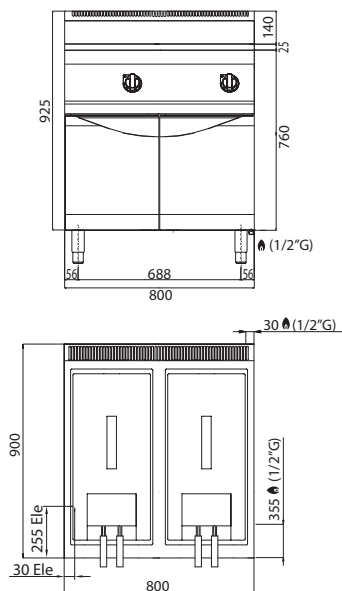


9GL18MI

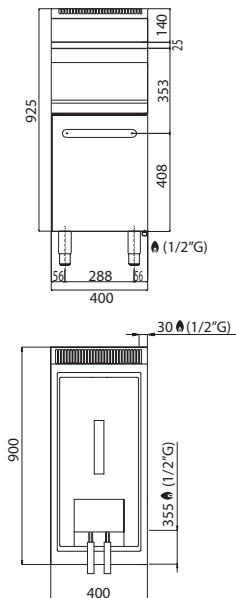




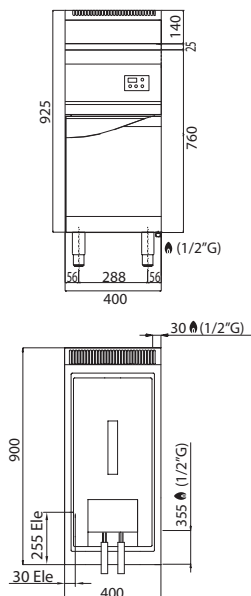
9GL18+18MI



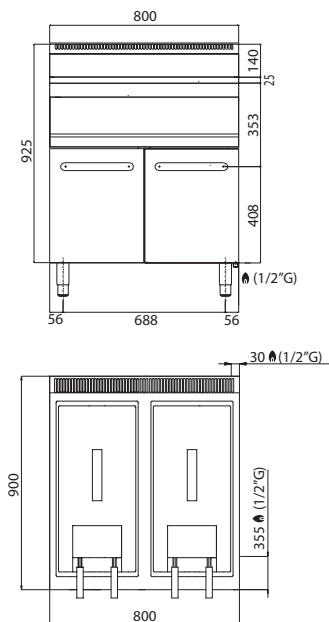
9GL22M - 9GL22M/R



9GL18MIEL - 9GL22MEL - 9GL22MEL/R

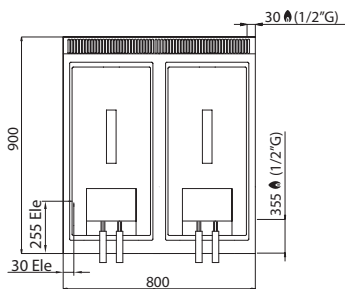
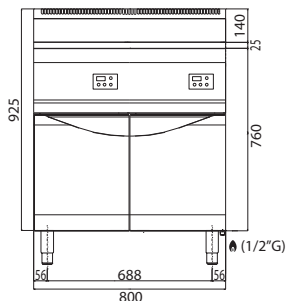


9GL22+22M - 9GL22+22M/R

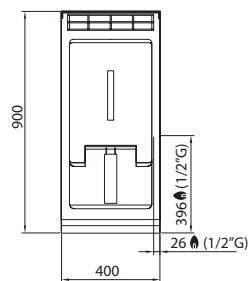
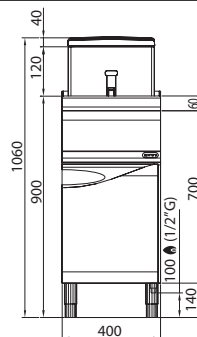




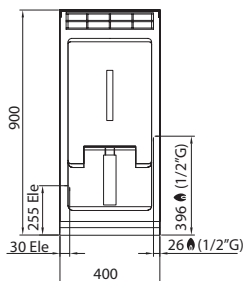
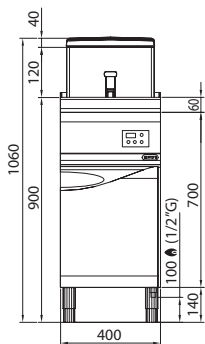
9GL18+18MIEL - 9GL22+22MEL - 9GL22+22MEL/R



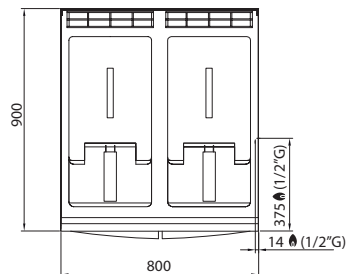
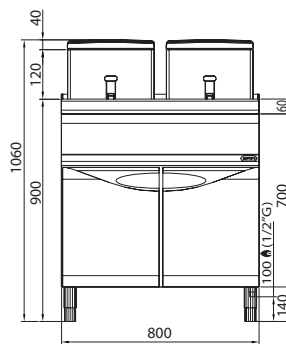
S9GL22M - S9GL22M/R



S9GL18MIEL - S9GL22MEL - S9GL22MEL/R

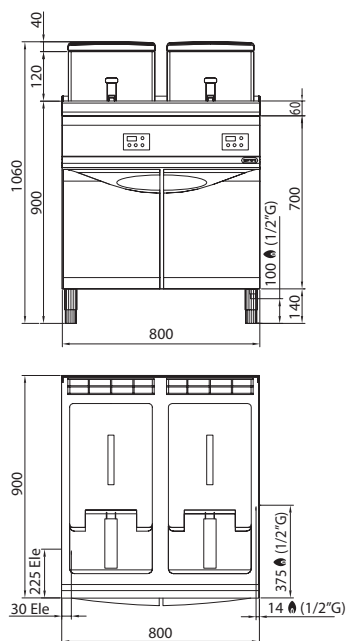


S9GL22+22M - S9GL22+22M/R

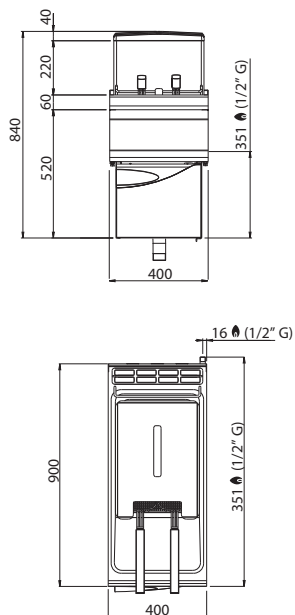




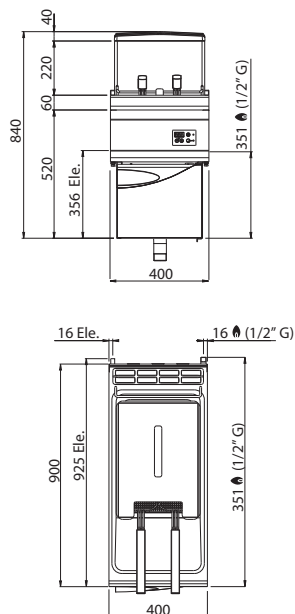
S9GL22+22MEL - S9GL22+22MEL/R - S9GL18+18MIEL



LX9GL22 - LX9GL22/R



LX9GL18I - LX9GL18IEL - LX9GL22EL - LX9GL22EL/R





Legenda schemi elettricci • Wiring diagrams legend • Légende des schémas électriques • Zeichenerklärung Schaltpläne
 Leyenda diagramas eléctricos • Legenda elektriske schema's • Legenda esquemas eléctricos • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων
 Legenda k elektrickým schémátům • Legenda k elektrickým schémam • Jelmagyarázat a kapcsolási rajzokhoz
 Forklaringer til eldiagrammer • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema • Teckenförklaring till kopplingschema
 Opis schematów elektrycznych • Legenda schemelor electrice • Пояснения к электрическим схемам • Elektrik şemalarının anlamları

قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية

| | | | | |
|-----------|-----------------------------|----------------------|------------------------|------------------------------|
| B1 | Interruttore | Switch | Interrupteur | Schalter |
| TL | Termostato di lavoro | Operating thermostat | Thermostat de travail | Betriebsthermostat |
| mA | Morsettieria arrivo linea | Inout terminal board | Bornier arrivée ligne | Klemmenleiste Leitungszugang |
| md | Morsettieria di derivazione | Shunt terminal board | Bornier de dérivation | Verteiler-Klemmenleiste |
| BP | Base di partenza | Starting base | Base de départ | Ausgangsbasis |
| TD | Tastierino / display | keyboard / display | Clavier / affichage | Tastenfeld / Display |
| S1 | Pulsante per piezo | Piezo button | Touche pour piézo | Piezo-Zündknopf |
| TS | Termostato di sicurezza | Safety thermostat | Thermostat de sécurité | Sicherheitsthermostat |
| EV | Elettrovalvola | Solenoid valve | Électrovanne | Elektroventil |
| GP | Generatore piezo | Piezo generator | Générateur piézo | Piezo-Generator |
| CP | Candelella piezo | Piezo plug | Bougie piézo | Piezo-Zündkerze |
| TC | Termocoppia pilota | Pilot thermocouple | Thermocouple pilote | Thermoelement Zündflamme |

| | | | | |
|-----------|---------------------------------|-------------------------|--------------------------------|------------------------------|
| B1 | Interruptor | Schakelaar | Interruptor | Διακόπτης |
| TL | Termostato de ejercicio | Thermostaat | Termóstato de trabalho | Θερμοστάτης λειτουργίας |
| mA | Tablero de bornes llegada linea | Klembord netaansluiting | Régua de bornes chegada linha | Κλεμοσειρά εισαγωγής γραμμής |
| md | Tablero de bornes de derivación | Aftakingsklembord | Régua de bornes de derivação | Κλεμοσειρά εκτροπής |
| BP | Base de salida | Vertrekpunt | Base de partida | Βάση ξεκινήματος |
| TD | Teclado/pantalla | Toetsenbord/Display | Teclado / visor | Πληκτρολόγιο / οθόνη |
| S1 | Botón para piezoeléctrico | Drukknop voor piezo | Botão ignição piezoeléctrica | Διακόπτη για το πιέζο |
| TS | Termostato de seguridad | Veiligheidsthermostaat | Termóstato de segurança | Θερμοστάτης ασφαλείας |
| EV | Electroválvula | Elektroventiel | Válvula eléctrica | Ηλεκτροβελόνη |
| GP | Generador piezoeléctrico | Generator piézo | Gerador ignição piezoeléctrica | Γεννήτρια για το πιέζο |
| CP | Bujía piezoeléctrico | Bougie piézo | Vela ignição piezoeléctrica | Μπουζί για το πιέζο |
| TC | Termopar piloto | Thermokoppel waakvlam | Termopar piloto | Θερμοστοχείο του πιλότου |

| | | | | |
|-----------|-----------------------------|---------------------------|--------------------------|----------------------------------|
| B1 | Vypínač | Vypínač | kapcsoló | Kontakt |
| TL | Provozní termostat | Prevádzkový termostat | Munka termostát | Arbejdstermostat |
| mA | Svorkovnice linky | Vstupná svorkovnica linky | Belepeő csöveken bilincs | Klemkasse ved ledningens indgang |
| md | Derivační svorkovnice | Derivačná svorkovnica | Elágazó csöveken bilincs | Omledningsklemkasse |
| BP | Spouštěcí základna | Spúšťacia základňa | Kiinduló bázis | Udgangspunkt |
| TD | Klávesnice / displej | Klávesnica / displej | Billentyűzet / display | Tastatur / display |
| S1 | Tlačítko pro piezozapalovač | Piezoelektrické tlačidlo | Gyújtógomb | Gnistknapp |
| TS | Bezpečnostní termostat | Bezpečnostný termostat | Biztonsági termostát | Sikkerhedstermostat |
| EV | Elektroventil | Elektroventil | Elektro-szelep | Elektroventil |
| GP | Piezoelektrický generátor | Piezoelektrický generátor | Gyújtó generátor | Gnistgenerator |
| CP | Piezoelektrická svíčka | Piezoelektrický čapík | Gyújtógyertyya | Gnist-tændør |
| TC | Zapalovací termočlánek | Zapalovací termočlánok | Vezérlő gyújtó-betét | Våge-termoelement |

| | | | | |
|-----------|---|-----------------------------|--|------------------------|
| B1 | Bryter | Strömbrytare | Wyłącznik | Ínterupátor |
| TL | Arbejdstermostat | Arbetstermostat | Termostat roboczy | Termostat de lucru |
| mA | Terminalblokk for inngående ledninger | Uttagslåda för strömledning | Skrzynka zaciskowa wlotu linii | Cărlig sosire linie |
| md | Terminalblokk; utgangspunkt for ledninger | Uttagslåda för förgrening | Skrzynka zaciskowa rozdzielowa | Cărlig de derivare |
| BP | Utgangsbasis | Utgångsbas | Podstawa | Baza de pornire |
| TD | Tastatur / display | Tangentbord / display | Klawiatyka / wyświetlacz | Tastiera / display |
| S1 | Piezoknapp | Piezoelektrisk tryckknapp | Przycisk dla zapalarki piezoelektrycznej | Pulsant pe bucată |
| TS | Sikkerhetstermostat | Säkerhetstermostat | Termostat bezpieczeństwa | Termostat de siguranță |
| EV | Elektroventil | Elektroventil | Elektrozawór | Electrovalvă |
| GP | Piezogenerator | Piezoelektrisk generator | Generator zapalarki piezoelektrycznej | Generator bucată |
| CP | Piezo tennstift | Piezoelektrisk stift | Świeca zapalarki piezoelektrycznej | Bujie bucată |
| TC | Pilot-termoelement | Pilottermoelement | Termopara pilotująca | Termocuplu pilot |



Legenda schemi elettrici • Wiring diagrams legend • Légende des schémas électriques • Zeichenerklärung Schaltpläne
Leyenda diagramas eléctricos • Legenda elektriske schema's • Legenda esquemas eléctricos • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων
Legenda k elektrickým schématům • Legenda k elektrickým schémam • Jelmagyarázat a kapcsolási rajzokhoz
Forklaringer til eldiagrammer • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema • Teckenförklaring till kopplingschema
Opis schematów elektrycznych • Legenda schemelor electrice • Пояснения к электрическим схемам • Elektrik şemalarının anlamları

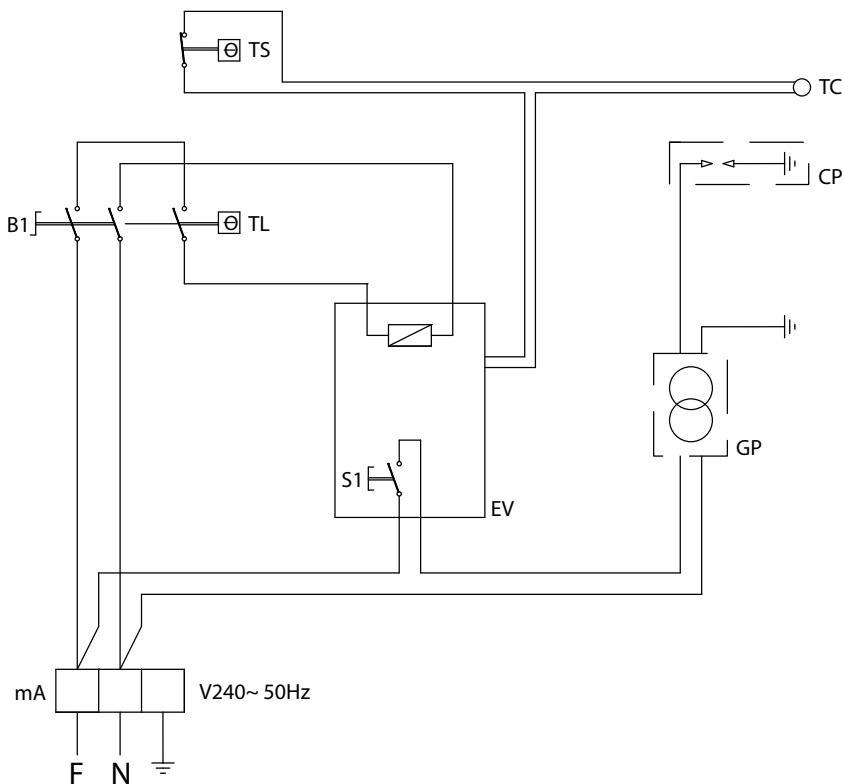
• قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية

| | | | |
|----|------------------------------------|---------------------------|-------------------------|
| B1 | Выключатель | Şalter | مفتاح كهربائي |
| TL | Рабочий термостат | Çalışma termostati | ثيرموستات التشغيل |
| mA | Клеммная колодка входа линии | Hat giriş terminal kutusu | لوحة أطراف توصيل الدخل |
| mD | Распределительная клеммная колодка | Derivasyon kutusu | لوحة أطراف توصيل التفرع |
| BP | Исходная позиция | Başlangıç bazı | قاعدة الانطلاق |
| TD | Кнопочная панель / дисплей | Ufak klavye / ekran | لوحة مفاتيح / لوحة عرض |
| S1 | Кнопка пьезозажигания | Piezo tuşu | زر بيزو |
| TS | Предохранительный термостат | Emniyet termostati | ثيرموستات امان |
| EV | Электроклапан | Solenoid vana | صمام كهربائي |
| GP | Пьезогенератор | Piezo jeneratörü | مولد بيزو |
| CP | Свечка пьезозажигания | Piezo bujisi | شمعة إشعال بيزو |
| TC | Термопара запальника | Pilot termokup | مزودة حرارية |





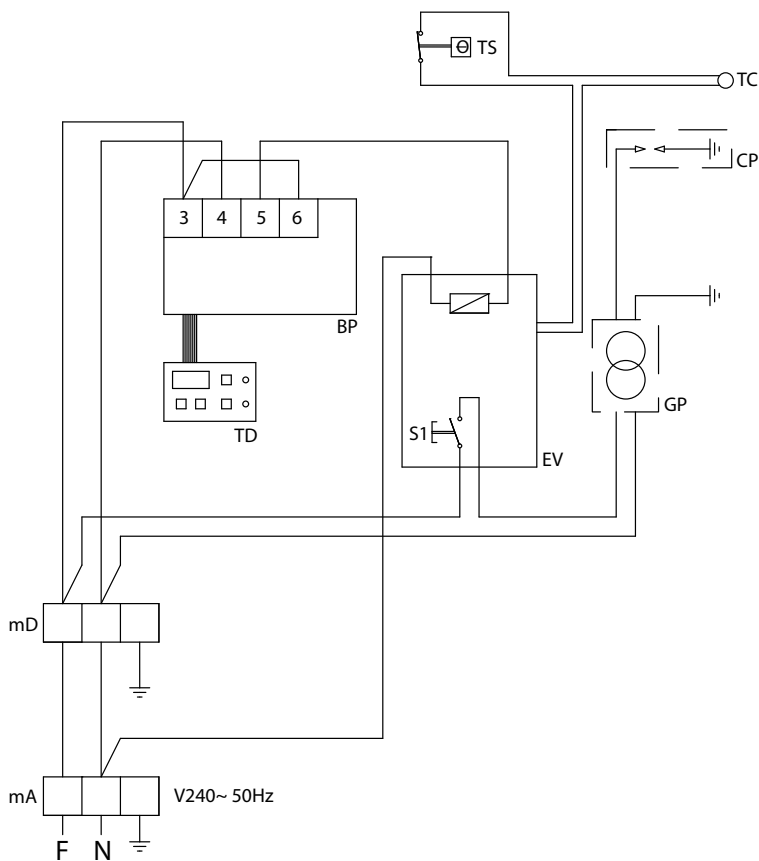
GL18MI · GL18+18MI · SGL18MI · SGL18+18MI · 9GL18MI · 9GL18+18MI
S9GL18MI · S9GL18+18MI · LX9GL18I · LX9GL18+18I



- Legenda schemi elettricà a pag. 43A/43B
- Legend for wiring diagrams on page 43A/43B
- Légende des schémas électriques à la page 43A/43B
- Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 43A/43B
- Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 43A/43B
- Legenda elektriske schemas op pag. 43A/43B
- Legenda diagramas elétricos en la pág. 43A/43B
- Λεζάντα ηλεκτρικών σκεδίων σελ. 43A/43B
- Legendu k elektrickým schématům naleznete na str. 43A/43B
- Legenda k elektrickým schémam nájdete na str. 43A/43B
- A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 43A/43B. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer pås. 43A/43B
- Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 43A/43B
- Teckenförklaring till kopplingscheman på sid. 43A/43B
- Opis schematów elektrycznych na str. 43A/43B
- Legendà scheme electriche la pag. 43A/43B
- Пояснения к электрическим схемам на стр. 43A/43B
- Sayfa 43A/43B deki elektrik şemalarının anlamları
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 35/34/33



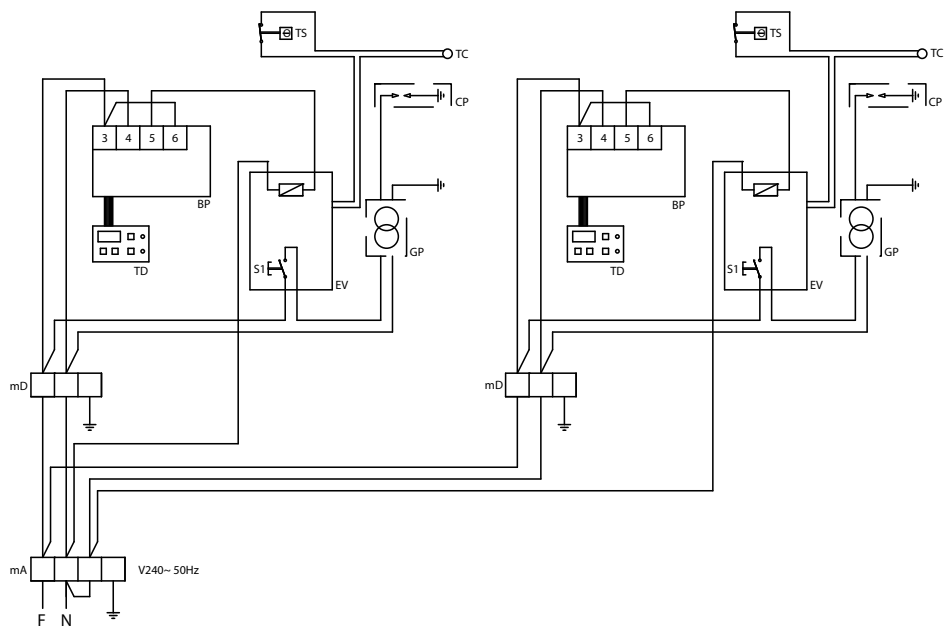
GL18MI-E · SGL18MIEL · 9GL18MIEL · S9GL18MIEL · LX9GL18IEL
9GL22MEL · S9GL22MEL · LX9GL22EL
9GL22MEL/R · S9GL22MEL/R · LX9GL22EL/R



- Legenda schemi elettricci a pag. 43A/43B • Legend for wiring diagrams on page 43A/43B • Légende des schémas électriques à la page 43A/43B
- Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 43A/43B • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 43A/43B • Legenda elektriske schema's op pag. 43A/43B
- Legenda esquemas eléctricos na pág. 43A/43B • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 43A/43B • Legendu k elektrickým schémátům naleznete na str. 43A/43B
- Legendu k elektrickým schémám nájdete na str. 43A/43B • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 43A/43B. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 43A/43B • Symbolforklaring elektriske oversiktskjema, side. 43A/43B
- Teckenförklaring till kopplingscheman på sid. 43A/43B • Opis schematów elektrycznych na str. 43A/43B • Legendá scheme electrice la pag. 43A/43B
- Пояснения к электрическим схемам на стр. 43A/43B • Sayfa 43A/43B deki elektrik şemalarının anlamları



GL18+18MI-E · SGL18+18MIEL · 9GL18+18MIEL · S9GL18+18MIEL · LX9GL18+18IEL
 9GL22+22MEL · S9GL22+22MEL · LX9GL22+22EL
 9GL22+22MEL/R · S9GL22+22MEL/R · LX9GL22+22EL/R



- Legenda schemi elettrica a pag. 43A/43B • Legend for wiring diagrams on page 43A/43B • Légende des schémas électriques à la page 43A/43B
- Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 43A/43B • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 43A/43B • Legenda elektriske schemas op pag. 43A/43B
- Legenda esquemas eléctricos na pág. 43A/43B • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 43A/43B • Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 43A/43B
- Legendu k elektrickým schémám nájdete na str. 43A/43B • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 43A/43B. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer pås. 43A/43B • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 43A/43B
- Teckenförklaring till kopplingskeman på sid. 43A/43B • Opis schematów elektrycznych na str. 43A/43B • Legendà scheme electrice la pag. 43A/43B
- Пояснения к электрическим схемам на стр. 43A/43B • Sayfa 43A/43B deki elektrik şemalarının anlamları
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 35/34/33



Manuale d'istruzioni

| | |
|-----------------------|-----------|
| Dimensioni | 48 |
| Dati tecnici | 50 |
| Istruzioni specifiche | 52 |



FRIGGITRICI A GAS - SERIE 600

| Apparecchio tipo | Descrizione | Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale) | Tipo |
|------------------|-------------------------------------|--|------|
| GL8B | Friggitrice a gas da banco Lt.8 | mm 300x600x290 (410) | A1 |
| GL8M | Friggitrice a gas con mobile Lt.8 | mm 300x600x900 (1020) | A1 |
| GL8+8B | Friggitrice a gas da banco Lt.8+8 | mm 600x600x290 (410) | A1 |
| GL8+8M | Friggitrice a gas con mobile Lt.8+8 | mm 600x600x900 (1020) | A1 |

FRIGGITRICI A GAS - SERIE 700

| Apparecchio tipo | Descrizione | Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale) | Tipo |
|--------------------|---------------------------------------|--|------|
| GL10B | Friggitrice a gas da banco Lt.10 | mm 400x700x290 (430) | A1 |
| GL10M | Friggitrice a gas con mobile Lt.10 | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL7+7M | Friggitrice a gas con mobile Lt.7+7 | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL10+10B | Friggitrice a gas da banco Lt.10+10 | mm 800x700x290 (430) | A1 |
| GL10+10M | Friggitrice a gas con mobile Lt.10+10 | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL15M | Friggitrice a gas con mobile Lt.15 | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL15+15M | Friggitrice a gas con mobile Lt.15+15 | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL18MI | Friggitrice a gas con mobile Lt.18 | mm 400x700x900(1040) | A1 |
| GL18MI-E | Friggitrice a gas con mobile Lt.18 | mm 400x700x900(1040) | A1 |
| GL18+18MI | Friggitrice a gas con mobile Lt.18+18 | mm 800x700x900(1040) | A1 |
| GL18+18MI-E | Friggitrice a gas con mobile Lt.18+18 | mm 800x700x900(1040) | A1 |
| GL20M | Friggitrice a gas con mobile Lt.20 | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL20+20M | Friggitrice a gas con mobile Lt.20+20 | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL30B | Friggitrice a gas da banco Lt.25 | mm 800x700x290 (430) | A1 |
| GL30M | Friggitrice a gas con mobile Lt.25 | mm 800x700x900 (1040) | A1 |

FRIGGITRICI A GAS - SERIE 900

| Apparecchio tipo | Descrizione | Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale) | Tipo |
|----------------------|---|--|------|
| 9GL18MI | Friggitrice a gas con mobile Lt.18 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18MIEL | Friggitrice a gas con mobile - comandi elettronici Lt.18 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18+18MI | Friggitrice a gas con mobile Lt.18+18 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18+18MIEL | Friggitrice a gas con mobile - comandi elettronici Lt.18+18 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22M | Friggitrice a gas con mobile Lt.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22M/R | Friggitrice a gas con mobile con regolatore di pressione Lt.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22M | Friggitrice a gas con mobile Lt.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22M/R | Friggitrice a gas con mobile con regolatore di pressione Lt.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22MEL | Friggitrice a gas con mobile - comandi elettronici Lt.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22MEL/R | Friggitrice a gas con mobile - comandi elettronici - con regolatore di pressione Lt.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22MEL | Friggitrice a gas con mobile - comandi elettronici Lt.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22MEL/R | Friggitrice a gas con mobile - comandi elettronici - con regolatore di pressione Lt.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |



FRIGGITRICI A GAS - SERIE S700

| Apparecchio tipo | Descrizione | Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale) | Tipo |
|------------------|---|--|------|
| SGL18MI | Friggitrice a gas con mobile Lt.18 | mm 400x730x900 (1090) | A1 |
| SGL18MIEL | Friggitrice a gas con mobile - comandi elettronici Lt.18 | mm 400x730x900 (1090) | A1 |
| SGL18+18MI | Friggitrice a gas con mobile Lt.18+18 | mm 800x730x900 (1090) | A1 |
| SGL18+18MIEL | Friggitrice a gas con mobile - comandi elettronici Lt.18+18 | mm 800x730x900 (1090) | A1 |

FRIGGITRICI A GAS - SERIE S900

| Apparecchio tipo | Descrizione | Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale) | Tipo |
|------------------|---|--|------|
| S9GL18MI | Friggitrice a gas con mobile Lt.18 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL18MIEL | Friggitrice a gas con mobile - comandi elettronici Lt.18 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL18+18MI | Friggitrice a gas con mobile Lt.18+18 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL18+18MIEL | Friggitrice a gas con mobile - comandi elettronici Lt.18+18 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22M | Friggitrice a gas con mobile Lt.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22MEL | Friggitrice a gas con mobile - comandi elettronici Lt.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22M | Friggitrice a gas con mobile Lt.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22MEL | Friggitrice a gas con mobile - comandi elettronici Lt.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22M/R | Friggitrice a gas con mobile con regolatore di pressione Lt.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22MEL/R | Friggitrice a gas con mobile - comandi elettronici con regolatore di pressione Lt.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22M/R | Friggitrice a gas con mobile con regolatore di pressione Lt.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22MEL/R | Friggitrice a gas con mobile - comandi elettronici con regolatore di pressione Lt.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |

IT

FRIGGITRICI A GAS - SERIE LX900 TOP

| Apparecchio tipo | Descrizione | Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale) | Tipo |
|------------------|---|--|------|
| LX9GL18IEL | Friggitrice a gas a sbalzo - comandi elettronici Lt. 18 | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22EL | Friggitrice a gas a sbalzo - comandi elettronici Lt. 22 | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22EL/R | Friggitrice a gas a sbalzo - comandi elettronici con regolatore di pressione Lt. 22 | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL18I | Friggitrice a gas a sbalzo Lt. 18 | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22 | Friggitrice a gas a sbalzo Lt. 22 | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22/R | Friggitrice a gas a sbalzo con regolatore di pressione Lt. 22 | mm 400x900x580 (840) | A1 |



IT

FRIGGITRICI A GAS - SERIE 600

DATI TECNICI

| MODELLO | Potenza nominale | Consumo GPL G30/31 | Consumo Metano G20 | Consumo Metano G25 | Aria primaria per combustione | Costruzione tipo | Potenza nominale elettrica | Tensione di predisposizione | Cavo tipo HO7RNF sez. | Bruciatore cilindrico | Bruciatore Testa tonda DX | Bruciatore Testa tonda SX | Bruciatore testa ovale |
|---------|------------------|--------------------|--------------------|--------------------|-------------------------------|------------------|----------------------------|-----------------------------|-----------------------|-----------------------|---------------------------|---------------------------|------------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | | kW | Vac | mm Ø | n° | kW | n° | kW |
| GL8B | 6,6 | 0,52 | 0,70 | 0,81 | 13,2 | A1 | | | | 1 | 3,30 | 1 | 3,30 |
| GL8M | 6,6 | 0,52 | 0,70 | 0,81 | 13,2 | A1 | | | | 1 | 3,30 | 1 | 3,30 |
| GL8+88 | 13,2 | 1,03 | 1,40 | 1,62 | 26,4 | A1 | | | | 2 | 3,30 | 2 | 3,30 |
| GL8+8M | 13,2 | 1,03 | 1,40 | 1,62 | 26,4 | A1 | | | | 2 | 3,30 | 2 | 3,30 |

FRIGGITRICI A GAS - SERIE 700

DATI TECNICI

| MODELLO | Potenza nominale | Consumo GPL G30/31 | Consumo Metano G20 | Consumo Metano G25 | Aria primaria per combustione | Costruzione tipo | Potenza nominale elettrica | Tensione di predisposizione | Cavo tipo HO7RNF sez. | Bruciatore cilindrico | Bruciatore Testa tonda DX | Bruciatore Testa tonda SX | Bruciatore testa ovale |
|-------------------------|------------------|--------------------|--------------------|--------------------|-------------------------------|------------------|----------------------------|-----------------------------|-----------------------|-----------------------|---------------------------|---------------------------|------------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | | kW | Vac | mm Ø | n° | kW | n° | kW |
| GL10B | 6,9 | 0,54 | 0,73 | 0,85 | 13,8 | A1 | | | | 1 | 3,45 | 1 | 3,45 |
| GL10M | 6,9 | 0,54 | 0,73 | 0,85 | 13,8 | A1 | | | | 1 | 3,45 | 1 | 3,45 |
| GL7+7M | 9,2 | 0,72 | 0,97 | 1,13 | 18,4 | A1 | | | | 2 | 3,45 | 2 | 4,60 |
| GL10+10B | 13,8 | 1,08 | 1,46 | 1,70 | 27,6 | A1 | | | | 2 | 3,45 | 2 | 3,45 |
| GL10+10M | 13,8 | 1,08 | 1,46 | 1,70 | 27,6 | A1 | | | | 2 | 3,45 | 2 | 3,45 |
| GL15M | 12,7 | 0,99 | 1,34 | 1,56 | 25,4 | A1 | | | | 2 | 3,45 | 2 | 3,45 |
| GL15+15M | 25,4 | 1,99 | 2,69 | 3,13 | 50,8 | A1 | | | | 2 | 3,45 | 2 | 3,45 |
| GL18MI - GL18MI-E | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | 3 |
| GL18+18MI - GL18+18MI-E | 28 | 2,2 | 3 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | 6 |
| GL20M | 16,5 | 1,29 | 1,75 | 2,03 | 33 | A1 | | | | | | | 3 |
| GL20+20M | 33 | 2,58 | 3,49 | 4,06 | 66 | A1 | | | | | | | 6 |
| GL30B | 17,5 | 1,37 | 1,85 | 2,15 | 35 | A1 | | | | 4 | 4,38 | | 5,50 |
| GL30M | 17,5 | 1,37 | 1,85 | 2,15 | 35 | A1 | | | | 4 | 4,38 | | 5,50 |

FRIGGITRICI A GAS - SERIE S700

DATI TECNICI

| MODELLO | Potenza nominale | Consumo GPL G30/31 | Consumo Metano G20 | Consumo Metano G25 | Aria primaria per combustione | Costruzione tipo | Potenza nominale elettrica | Tensione di predisposizione | Cavo tipo HO7RNF sez. | Bruciatore cilindrico | Bruciatore Testa tonda DX | Bruciatore Testa tonda SX | Bruciatore testa ovale |
|---------------------------|------------------|--------------------|--------------------|--------------------|-------------------------------|------------------|----------------------------|-----------------------------|-----------------------|-----------------------|---------------------------|---------------------------|------------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | | kW | Vac | mm Ø | n° | kW | n° | kW |
| SGL18MI - SGL18MIEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3X1,5 | 2 | 7 | | |
| SGL18+18MI - SGL18+18MIEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3X1,5 | 4 | 7 | | |

**FRIGGITRICI A GAS - SERIE 900****DATI TECNICI**

| MODELLO | Potenza nominale | Consumo GPL G30/31 | Consumo Metano G20 | Consumo Metano G25 | Aria primaria per combustione | Costruzione tipo | Potenza nominale elettrica | Tensione di predisposizione | Cavo tipo HO7RNF sez. | Bruciatore cilindrico | Bruciatore festa tonda DX | Bruciatore festa tonda SX | Bruciatore testa ovale |
|-----------------------------|------------------|--------------------|--------------------|--------------------|-------------------------------|------------------|----------------------------|-----------------------------|-----------------------|-----------------------|---------------------------|---------------------------|------------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | tipo | kW | Vac | mm Ø | n° kW | n° kW | n° kW | n° kW |
| 9GL18MI - 9GL18MIEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | |
| 9GL18+18MI - 9GL18+18MIEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | |
| 9GL22M - 9GL22M/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | | | | | | | 3 6,67 |
| 9GL22+22M - 9GL22+22M/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | | | | | | | 6 6,67 |
| 9GL22MEL - 9GL22MEL/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 3 6,67 |
| 9GL22+22MEL - 9GL22+22MEL/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 6 6,67 |

FRIGGITRICI A GAS - SERIE S900**DATI TECNICI**

| MODELLO | Potenza nominale | Consumo GPL G30/31 | Consumo Metano G20 | Consumo Metano G25 | Aria primaria per combustione | Costruzione tipo | Potenza nominale elettrica | Tensione di predisposizione | Cavo tipo HO7RNF sez. | Bruciatore cilindrico | Bruciatore festa tonda DX | Bruciatore festa tonda SX | Bruciatore testa ovale |
|-------------------------------|------------------|--------------------|--------------------|--------------------|-------------------------------|------------------|----------------------------|-----------------------------|-----------------------|-----------------------|---------------------------|---------------------------|------------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | tipo | kW | Vac | mm Ø | n° kW | n° kW | n° kW | n° kW |
| 59GL18MI - 59GL18MIEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | |
| 59GL18+18MI - 59GL18+18MIEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | |
| 59GL22M - 59GL22M/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | | | | | | | 3 6,67 |
| 59GL22MEL - 59GL22MEL/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 3 6,67 |
| 59GL22+22M - 59GL22+22M/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | | | | | | | 6 6,67 |
| 59GL22+22MEL - 59GL22+22MEL/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 6 6,67 |

FRIGGITRICI A GAS - SERIE LX900 TOP**DATI TECNICI**

| MODELLO | Potenza nominale | Consumo GPL G30/31 | Consumo Metano G20 | Consumo Metano G25 | Aria primaria per combustione | Costruzione tipo | Potenza nominale elettrica | Tensione di predisposizione | Cavo tipo HO7RNF sez. | Bruciatore cilindrico | Bruciatore festa tonda DX | Bruciatore festa tonda SX | Bruciatore testa ovale |
|---------------------------------|------------------|--------------------|--------------------|--------------------|-------------------------------|------------------|----------------------------|-----------------------------|-----------------------|-----------------------|---------------------------|---------------------------|------------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | tipo | kW | Vac | mm Ø | n° kW | n° kW | n° kW | n° kW |
| LX9GL18I - LX9GL18MIEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | |
| LX9GL18+18I - LX9GL18+18MIEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | |
| LX9GL22I - LX9GL22MIEL | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | | | | | | | 3 6,67 |
| LX9GL22EEL - LX9GL22EEL/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 3 6,67 |
| LX9GL22+22I - LX9GL22+22MIEL | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | | | | | | | 6 6,67 |
| LX9GL22+22EEL - LX9GL22+22EEL/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 6 6,67 |



ISTRUZIONI SPECIFICHE

ATTENZIONE!

Le figure richiamate nel presente capitolo capitoli "AVVERTENZE GENERALI", "ISTRUZIONI MODELLI A GAS" e "ISTRUZIONI MODELLI ELETTRICI" sono situate nelle pagine iniziali del presente manuale.

DESCRIZIONE APPARECCHIO

Robusta struttura in acciaio, con 4 piedini regolabili in altezza. Rivestimento esterno in acciaio al cromo-nichel 18/10. Il riscaldamento avviene tramite bruciatori in acciaio cromato di forma tubolare, resistenti a sollecitazioni d'origine termica o meccanica. La regolazione della temperatura è possibile tramite valvola e dispositivi di sicurezza.

PREDISPOSIZIONE

Luogo di installazione

Si consiglia di sistemare l'apparecchio in un locale ben ventilato, possibilmente sotto una cappa aspirante. È possibile montare l'apparecchio in singolo oppure disporlo accanto ad altre apparecchiature. Occorre in ogni caso mantenere una distanza minima di 150 mm per le fiancate laterali e 150 mm per quella posteriore nel caso l'apparecchio venga a trovarsi vicino a pareti in materiale infiammabile. Qualora non fosse possibile osservare dette distanze, predisporre adeguate misure di sicurezza contro eventuali eccessi termici, ad esempio rivestendo le superfici di installazione con mattonelle, oppure installando protezioni antiradiazioni. Collocare gli apparecchi su un tavolo o su un ripiano in materiale non infiammabile. Prima di effettuare l'allacciamento, occorre verificare sulla targhetta tecnica dell'apparecchio se esso è predisposto e idoneo per il tipo di gas disponibile. Nel caso in cui l'apparecchio funzionasse con un tipo di gas diverso, consultare il paragrafo "Funzionamento con altri tipi di gas".

Disposizioni di legge, regole tecniche e direttive

In previsione del montaggio osservare le seguenti disposizioni:

- norme UNI CIG 8723
- i regolamenti edilizi e disposizioni antincendio locali;
- le norme antinfortunistiche vigenti;
- le disposizioni dell'Ente di erogazione del Gas;
- le disposizioni CEI vigenti;
- disposizioni dei VVF.

INSTALLAZIONE

Il montaggio, l'installazione e la manutenzione, devono essere eseguiti da imprese autorizzate dal locale Ente per l'erogazione del Gas in conformità alle norme vigenti.

Procedure di installazione

Per il corretto livellamento dell'apparecchio, agire sui piedini regolabili in altezza.

Allacciamento gas

L'allacciamento al bocchettone da 1/2" G previsto sull'apparecchio può essere fisso oppure staccabile utilizzando un connettore a norma. Usando condutture flessibili, esse dovranno essere in acciaio inossidabile e conformi alla norma. Completato l'allacciamento, verificarne la tenuta usando un apposito spray rivelatore di fughe.

Scarico fumi

Gli apparecchi devono essere posti in locali adatti per lo scarico dei prodotti della combustione nel rispetto di quanto prescritto dalle norme d'installazione. Le apparecchiature sono considerate (vedi tabella "DATI TECNICI") come:

Apparecchi a gas tipo "A1"

Non previsti per essere collegati a un condotto di evacuazione dei prodotti della combustione.

Tali apparecchi devono scaricare i prodotti della combustione in apposite cappe, o dispositivi simili, collegate ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno.

In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore d'aria collegato direttamente all'esterno, di portata non minore di quanto richiesto, vedi tabella "DATI TECNICI", maggiorato del ricambio d'aria necessaria per il benessere degli operatori.

Allacciamento elettrico

Prima di collegare l'apparecchio alla rete controllare che:

- La tensione di rete corrisponda ai valori riportati in targhetta.
- La messa a terra sia efficace.
- Il cavo d'allacciamento sia adeguato alla potenza assorbita dall'apparecchio.

Inoltre a monte dell'apparecchio deve essere disponibile un

dispositivo con un'apertura dei contatti di almeno 3 mm che permetta di scollegare l'apparecchio in modo onnipolare.

A tale scopo possono servire per esempio interruttori di sicurezza.



L'interruttore onnipolare deve trovarsi in vicinanza dell'apparecchio, essere omologato ed avere una sezione adatta all'apparecchio.

Il cavo deve essere almeno di tipo H07 RN-F.

Il cavo di terra GIALLO-VERDE non deve essere interrotto.

Equipotenziale

L'apparecchio deve essere collegato ad un sistema equipotenziale. Il morsetto previsto è situato vicino all'entrata del cavo. È contraddistinto da un'etichetta



MESSA IN OPERA

Operazioni preliminari alla messa in opera

Prima della messa in opera è opportuno togliere il rivestimento adesivo di protezione. In seguito pulire accuratamente la superficie di lavoro e le parti esterne con acqua tiepida e detersivo usando uno straccio umido, poi asciugare con un panno pulito.

Messa in funzione

Prima della messa in funzione è opportuno verificare se le caratteristiche dell'apparecchio (categoria e tipo di gas adoperato) corrispondano con la famiglia ed il gruppo di gas disponibili in loco. In caso contrario, provvedere al passaggio alla famiglia di gas richiesta oppure all'adattamento al gruppo di gas richiesto (vedi paragrafo "Funzionamento con altri tipi di gas"). Per la messa in funzione attenersi alle istruzioni per l'uso.

Verifica della potenza

Usare gli ugelli per la potenza nominale predisposti sugli apparecchi.

La potenza può essere di due tipi:

- nominale, riportata sulla targhetta dell'apparecchio
- ridotta.

A detti ugelli viene fatto riferimento nella tabella "BRUCIATORI".

La pressione di alimentazione gas deve essere entro i seguenti campi:

- da 18 a 22,5 mbar per gas della seconda famiglia (metano)
- da 27 a 37 mbar per gas della terza famiglia (butano-propano).

All'infuori dei suddetti margini di pressione non è possibile far funzionare gli apparecchi.

Se si desidera un ulteriore controllo della potenza, è possibile effettuarlo a mezzo di un contatore seguendo il cosiddetto "metodo volumetrico".

Di regola, comunque, è sufficiente una verifica del corretto funzionamento degli ugelli.

Controllo della pressione di entrata (Fig.4)

La pressione di entrata va misurata con un manometro (risoluzione min. 0,1 mbar). Togliere la vite (A) dalla presa di pressione e collegare il manometro: effettuata la misurazione, riavvitare ermeticamente la vite (A).

IMPORTANTE: La verifica della pressione deve essere effettuata con tutte le attrezzature a gas collegate e funzionanti.

Controllo della potenza secondo il metodo volumetrico

Con l'ausilio di un contatore del gas e di un cronometro, è possibile misurare il consumo di gas nell'unità di tempo. Questo valore andrà confrontato con il valore E così calcolato

$$E = \frac{\text{Potenza bruciatore}}{\text{Potere Calorifico del gas}}$$

È importante che la misurazione della potenza venga effettuata quando l'apparecchio è in stato di inerzia.

Le potenze dei bruciatori, nominale e ridotta, calcolate al valore di pressione nominale, si ottengono consultando la tabella "BRUCIATORI". Il valore del potere calorifico del gas, può essere richiesto all'ente locale erogatore del gas.

Verifica del funzionamento

Verificare se il tipo di ugelli impiegati, corrisponde a quelli previsti in tabella "BRUCIATORI". Verificare che il riduttore di pressione utilizzato abbia una portata superiore alla somma delle portate di consumo di tutte le attrezzature allacciate. Controllare che la tubazione di adduzione del gas sia adeguata.

Controllo della fiamma pilota

Per una regolazione corretta la fiamma deve circondare la termocoppia e deve avere un'immagine perfetta; in caso contrario verificare se l'iniettore è quello giusto per il tipo di gas.

Controllo dell'aria primaria (Fig. 5/6/7)

La regolazione avviene mediante il tubo venturi regolando la quota "X" riportata nella tabella "BRUCIATORI" e verificando l'aspetto della fiamma che deve risultare omogenea, ben aerata e non rumorosa.

Controllo funzioni

- Mettere in funzione l'apparecchio.
- Verificare la tenuta dei tubi del gas;
- Controllare la fiamma del bruciatore, anche al minimo.

Avvertenze per l'installatore

- Spiegare e dimostrare all'utente il funzionamento e l'uso della macchina secondo le istruzioni e consegnargli il libretto di istruzioni.
- Informare l'operatore che qualsiasi lavoro di ristrutturazione o modifica edilizia che possa danneggiare l'alimentazione di aria per la combustione rendono necessario procedere a nuova verifica delle funzioni dell'apparecchio.

Funzionamento con altri tipi di gas

Per passare ad un altro tipo di gas è necessario fare riferimento alla tabella "BRUCIATORI" per individuare gli ugelli adatti da utilizzare. La misura del diametro è espressa in centesimi di mm ed è riportata su ogni ugello. Per i modelli con regolatore di pressione (V/R) è necessario verificare e regolare anche la pressione in uscita. Al termine



del cambio ugelli è necessario eseguire tutte le verifiche di funzionamento come previsto nel paragrafo "MESSA IN OPERA" e cambiare l'indicazione del tipo di gas nella targhetta tecnica dell'attrezzatura.

Regolazione della pressione in uscita modelli "R"

Per accedere alle vite di regolazione togliere il coperchio "C" (vedere fig. 12) svitando la vite "D" e facendo leva con un cacciavite adatto sulla fessura "E". Collegare un manometro sulla presa di pressione in uscita "B (outlet)" e facendo riferimento alla tabella "BRUCIATORI" regolare il valore di pressione in uscita agendo con un cacciavite adatto sulla vite "F".

Sostituzione ugelli dei bruciatori

PER MODELLI DA 8, 10, 18 e 30 LITRI

Togliere il cruscotto svitando le viti a vista situate sul bordo inferiore o sul fronte, quindi togliere gli ugelli che sono a vista e sostituirli con quelli adatti, secondo la tabella "BRUCIATORI". Fare attenzione a recuperare e a montare la guarnizione di tenuta ove prevista.

PER MODELLI DA 7, 15, 20 e 22 LITRI

Gli ugelli sono accessibili aprendo le portine dell'armadio. Svitare e sostituirli con quelli adatti, secondo la tabella "BRUCIATORI". Fare attenzione a recuperare e a montare la guarnizione di tenuta ove prevista.

Regolazione della fiamma pilota (Dis.H)

La fiamma pilota è ad ugelli e aria fissa. L'unica operazione richiesta è la sostituzione degli ugelli secondo il tipo di gas agendo nel modo seguente:

- Smontare il cruscotto svitando le viti di fissaggio (dove necessario).
- Svitare il dado premi bicono (n. 14) e recuperare il bicono (n. 15) e l'ugello pilota (n. 16).
- Sostituire l'ugello pilota con quello appropriato consultando la tabella "BRUCIATORI".
- Eseguita la sostituzione dell'ugello pilota riavvitare il dado premibicono (n°14) con il relativo bicono (n°15).

SISTEMI DI SICUREZZA DELL'APPARECCHIATURA

Valvola di sicurezza: una valvola con termocoppia consente di interrompere il flusso di gas al bruciatore principale nel caso si spengesse la fiamma pilota.

Per ripristinare il funzionamento occorrerà ripetere le operazioni relative all'accensione del dispositivo pilota.

Termostato di sicurezza: Interviene chiudendo il flusso del gas in caso di anomalie gravi.

Esso è a riarmo manuale e per il ripristino bisogna svitare il dado (n. 7) (fig. 10-11). Se esso dovesse intervenire, avvisare l'assistenza.

MANUTENZIONE

La costruzione delle apparecchiature è eseguita in modo tale che sono necessari pochi lavori di manutenzione. Ciononostante raccomandiamo all'utente di far sottoscrivere un contratto di assistenza per controllare le

apparecchiature almeno una volta all'anno da personale specializzato del ns. servizio assistenza, oppure da un tecnico specializzato.

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI (PARTI DI RICAMBIO)

USARE ESCLUSIVAMENTE RICAMBI ORIGINALI FORNITI DAL COSTRUTTORE. La sostituzione di pezzi va eseguita ad opera di personale autorizzato!

Per alcuni modelli è sufficiente togliere il cruscotto svitando le viti a vista situate sul bordo inferiore o sul fronte per accedere alle parti da sostituire, per altri è sufficiente aprire sportello inferiore.

ATTENZIONE: svuotare la vasca prima di togliere il cruscotto e prima di sostituire i componenti.

Valvola gas: Tutti i raccordi sono a vista. Con chiavi adatte, svitare i raccordi di entrata gas, uscita gas, pilota e termocoppia. Svitare le due viti di fissaggio al fianco, quindi procedere alla sostituzione. Inserire bene a fondo il bulbo.

Termostato di sicurezza: Staccare i faston della termocoppia. Svitare il dado di copertura, svitare il dado di fissaggio e sostituirlo. Nel collegare i faston controllare che facciano un buon contatto. Accertarsi che il bulbo del termostato sia inserito bene a fondo nella sua sede.

Bruciatore: Il bruciatore è fissato con due viti bene in vista e con un dado alla rampa. Svitare, sostituirlo e riavvitare solidamente.

Termocoppia-Candela di accensione: Per facilitare la sostituzione di questi due componenti, è bene svitare le due viti che fissano il supporto pilota. Procedere alla sostituzione svitando le viti di serraggio.

Completata la sostituzione, rimontare nell'ordine corretto il cruscotto e le relative parti.

AVVERTENZA

Dopo aver eseguito la sostituzione di parti di alimentazione del gas è necessario eseguire una verifica della tenuta e delle funzioni dei vari elementi.

ISTRUZIONI PER L'USO

MESSA IN ESERCIZIO

L'apparecchio è destinato all'uso professionale e deve essere utilizzato da personale qualificato.

Si raccomanda all'utente di verificare che l'installazione dell'apparecchio sia stata fatta in modo idoneo. Il costruttore non risponde dei danni derivanti da cattiva installazione, imperfetta manutenzione, imperizia d'uso.

Prima di mettere in funzione l'apparecchio LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PER L'USO CONTENUTE NEL PRESENTE OPUSCOLO, con particolare attenzione alle norme relative ai dispositivi di sicurezza. Chiudere sempre



i rubinetti di alimentazione gas alla fine dell'utilizzazione soprattutto durante le operazioni di manutenzione e riparazione. Seguire attentamente le norme di cottura, almeno nel primo periodo d'uso, fino a che la pratica e l'esperienza non vi consentano di scegliere personalmente tempi e temperature. Prima di accendere il bruciatore eseguire un accurato lavaggio delle parti a contatto con l'olio di cottura, come indicato nel paragrafo pulizia, quindi caricare l'olio fino alla tacca di riferimento della vasca (livello) dopo aver controllato che il rubinetto di scarico sia chiuso.

ACCENSIONE

I bruciatori sono alimentati da una valvola di sicurezza, termostatica.

Accensione del bruciatore pilota (serie 600) (fig. 10)

Premere il pulsante (☀) (3), attendere il tempo necessario per la fuoriuscita dell'aria dalle tubature, quindi premere ripetutamente il pulsante del piezoelettrico (2). Attraverso l'apposito foro sul cruscotto verificare che la fiamma pilota sia accesa. Mantenere premuto il pulsante (3) per alcuni secondi, poi rilasciare lo stesso. Se la fiamma pilota dovesse spegnersi ripetere l'operazione.

Accensione del bruciatore pilota (serie 700/900) (fig. 11)

Premere e ruotare in senso orario la manopola fino alla posizione (☀) (PILOT).

In questa posizione tenendo premuta la manopola premere ripetutamente il pulsante del piezoelettrico fino all'accensione della fiamma pilota. Per i modelli (V/R) girare ulteriormente la manopola per attivare il piezoelettrico (vedere fig. 13).

Rilasciare la manopola dopo 5 secondi e ruotarla nella posizione voluta. Ripetere l'operazione se la fiamma pilota si dovesse spegnere.

Accensione del bruciatore pilota (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI, 9GL22...EL, S9GL22...EL, LX9GL22...EL) (fig. 11)

Ruotare in senso orario la manopola (1) fino alla posizione (☀). In questa posizione premere la manopola stessa fino all'accensione della fiamma pilota. Rilasciare la manopola dopo 60 secondi e ruotarla nella posizione (🔥). Ripetere l'operazione se la fiamma pilota si dovesse spegnere.

Accensione dei bruciatori principali e regolazione della temperatura

Per accendere il bruciatore principale ruotare ulteriormente la manopola in senso antiorario fino alla temperatura desiderata. La valvola termostata è contraddistinta in posizioni da 1 fino a 8 per la Serie 600 ed da 1 fino a 7 per la Serie 700/900.

I valori indicativi della temperatura per ogni posizione sono i seguenti:

Valvola 8 posiz.

| | | | | | | | | | |
|----------------|--------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Posizione | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Temperatura °C | Spento | 110 | 121 | 133 | 145 | 156 | 168 | 179 | 190 |

Valvola 7 posiz.

| | | | | | | | | |
|----------------|--------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Posizione | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Temperatura °C | Spento | 115 | 130 | 143 | 157 | 171 | 180 | 190 |

Accensione dei bruciatori principali e regolazione della temperatura (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI)

Per accendere i bruciatori principali ruotare la manopola del termostato posizionata sul cruscotto, fino al valore di temperatura desiderata.

SPEGNIMENTO

Spegnimento durante il funzionamento normale (fig. 9-10)

SPEGNIMENTO (SERIE 600) Per spegnere i bruciatori principali basta girare la manopola (1) in posizione (☀) in questa posizione rimane accesa soltanto la fiamma pilota. Per spegnere totalmente l'apparecchio basta premere il pulsante di spegnimento (●) (4).

Prima di una nuova accensione attendere circa 1 minuto che la valvola si sblocchi.

SPEGNIMENTO (SERIE 700/900) Per spegnere i bruciatori principali ruotare la manopola (1) fino alla posizione (☀) in questa posizione rimane accesa soltanto la fiamma pilota. Per spegnere totalmente l'apparecchio ruotare la manopola fino alla posizione (●).

Spegnimento (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI)

Per spegnere i bruciatori principali ruotare la manopola del termostato posizionata sul cruscotto, fino al valore di zero, ruotare la manopola (1) fino alla posizione (☀) in questa posizione rimane accesa soltanto la fiamma pilota. Per spegnere totalmente l'apparecchio ruotare la manopola (1) fino alla posizione (●).

Spegnimento in caso di guasto

In caso di guasto chiudere l'alimentazione del gas all'apparecchio.

Comportamento in caso di guasto e di prolungata interruzione di funzionamento

In caso l'apparecchio debba restare inattivo per un tempo prolungato oppure in caso di guasto o di funzionamento irregolare, chiudere il rubinetto di collegamento alla rete del gas posto all'esterno dell'apparecchio. Dopo aver eseguito tutte le operazioni di pulizia, le superfici in acciaio inox, ben asciutte, devono essere protette con prodotti che si trovano normalmente in commercio, atti a preservare da fenomeni di corrosione. In caso di guasto, avvisare il servizio di assistenza.

FUNZIONAMENTO COMANDI ELETTRONICI

Regolazione della temperatura di cottura (fig. 14)

A friggitrice spenta, con il cavo di alimentazione collegato alla rete, il display "A" mostra il valore di temperatura dell'olio all'interno della vasca.

Premere leggermente sulle frecce (B) per aumentare o diminuire il valore della temperatura di cottura.



Il display mostrerà il valore di temperatura selezionato e un segnale acustico confermerà che l'impostazione è stata registrata.


Al termine dell'operazione il display mostrerà nuovamente il valore di temperatura all'interno della vasca.


La regolazione della temperatura di cottura può essere eseguita con la friggitrice spenta o in funzionamento.

Nel caso si impostasse un valore di temperatura più basso di quello presente in vasca sarà necessario attendere il raffreddamento dell'olio.

Accensione e spegnimento (fig. 14)

La friggitrice è dotata di accensione elettrica della fiamma pilota quindi assicurarsi di avere adeguatamente collegato la friggitrice alla rete elettrica.

Premere e ruotare la manopola della valvola in posizione di accensione , tenere premuto per accendere la fiamma pilota e prima di rilasciare la manopola attendere qualche secondo il riscaldamento della termocoppia.


Premere e ruotare la manopola in posizione di funzionamento , ora per accendere la friggitrice tenere premuto per qualche secondo il tasto di avvio "C", il led verde "D" inizia a lampeggiare e i bruciatori si accendono.

Al raggiungimento della temperatura impostata la friggitrice emetterà un segnale acustico, a questo punto passerà in modalità di conservazione della temperatura ed eseguirà delle accensioni e degli spegnimenti continui per mantenere costante il valore di temperatura dell'olio.

Si udirà un segnale acustico ogni qualvolta la friggitrice raggiungerà la temperatura impostata.

Per spegnere la friggitrice tenere premuto per qualche secondo il tasto "C" i bruciatori si spegneranno e il led verde "D" smetterà di lampeggiare.

Rimarrà accesa solo la fiamma pilota e sul display "A" si potrà visualizzare la temperatura dell'olio all'interno della vasca.

Per spegnere la fiamma pilota premere e posizionare la manopola della valvola in posizione .

Funzione MELTING (fig. 14)

La funzione melting permette di riscaldare l'olio senza bruschi aumenti di temperatura facendo funzionare la friggitrice in maniera ciclica.

Questa funzione viene utilizzata prevalentemente nei mesi freddi quando l'olio tende a solidificarsi o nei casi in cui si usi del grasso vegetale per la frittura.

Funzionando a intermittenza la friggitrice scioglie il grasso utilizzato per la frittura senza il rischio di bruciarlo.

Per attivare la funzione melting tenere premuto per qualche secondo il tasto "E", il led rosso "F" inizia a lampeggiare, la friggitrice inizierà a funzionare in maniera ciclica fino a raggiungere la temperatura di 100° C., dopo di che in automatico, la friggitrice passerà in funzionamento continuo portando la temperatura dell'olio al valore impostato.

La funzione melting può essere attivata e disattivata in qualsiasi momento tenendo premuto per qualche secondo il tasto "E".

Se si attiva la funzione melting prima dell'accensione della friggitrice, raggiunti i 100° C., si passerà in automatico allo stato di conservazione che manterrà la temperatura dell'olio a 100° C.

Per tornare al funzionamento continuo basterà premere sulle frecce "B", a questo punto la friggitrice inizierà a riscaldare l'olio fino a portarlo alla temperatura impostata.

CURA DELL'APPARECCHIO

AVVERTENZE E CONSIGLI

Il livello dell'olio deve essere mantenuto sempre tra i livelli massimo e minimo.

Non accendere mai la friggitrice se il livello dell'olio non è corretto.

Cambiare l'olio frequentemente: non prolungare l'uso dell'olio quando il suo colore viene al bruno e la sua viscosità aumenta.

Non caricare mai il cestello oltre al 50% della sua capacità: questo permetterà rapide cotture e sicurezza nell'uso.

All'introduzione del cestello nella vasca si verifica una rapida formazione di schiuma dovuta all'emulsione fra olio caldo e l'acqua contenuta nelle vivande. Qualora questa sia eccessivamente abbondante, sollevare il cestello e riimmergerlo per dar modo alla schiuma stessa di scomparire.

Durante la frittura dei cibi, si staccano delle particelle; le parti più grosse vanno a depositarsi sulla griglietta e le più piccole sul fondo, nella zona fredda. Allo scopo di evitare che tali depositi vengano tenuti in circolazione e quindi brucino, bisogna provvedere periodicamente al loro spurgo. L'operazione di spurgo deve avvenire con olio freddo e dopo aver lasciato decantare i residui.

AVVERTENZE PER L'USO DI GRASSI SOLIDI (STRUTTO)

Nel caso venga utilizzato lo strutto come mezzo di frittura, si possono creare delle situazioni di pericolo dovute al surriscaldamento dello stesso strutto e della stessa vasca friggitrice. Si deve quindi procedere allo scioglimento dello strutto in modo graduale secondo le modalità di seguito esposte:

Togliere il cesto, la retina vasca ed introdurre lo strutto solido.

Far funzionare l'apparecchio nella posizione di massima potenza per un minuto circa, dopo tale periodo riportarlo in posizione pilota. Lo strutto a contatto con i tubi fiamma caldi incomincerà a sciogliersi.

Attendere qualche minuto per garantire lo scioglimento graduale senza surriscaldamenti. Riportare nella posizione di massimo l'apparecchio per un altro minuto e ritornare poi in posizione pilota.

A questo punto i tubi si saranno scaldati a sufficienza, attendere quindi che lo strutto sia diventato completamente liquido e reintrodurre la retina vasca ed il cesto. Solo quando lo strutto sarà completamente liquido ed in giusta quantità si potrà procedere ad un uso corretto della friggitrice.

AVVERTENZE RELATIVE ALL'USO DELL'OLIO CALDO

È vietato qualsiasi comportamento che porti a:

- Surriscaldamento dell'olio.
- L'uso inappropriato della friggitrice.
- La sostituzione dell'olio quando la friggitrice è calda.
- L'uso di solventi infiammabili per la pulizia.
- L'incorretto riempimento della vasca (sopra o sotto



il livello).

- L' introduzione di cibo umido non sgocciolato o acqua nell'olio caldo.

SPURGO DEI SEDIMENTI

Dopo aver lasciato decantare, e a olio freddo, estrarre la retina con maniglie avendo cura di tenerla bene orizzontale e di fare una manovra dolce in modo da trattenere tutti i sedimenti più grossi in essa depositati.

a) Per modelli da banco (fig. 8) (GL 8B - GL 8+8B - GL 8M - GL 8+8M - GL10B - GL 10+10B - GL 30B - GL 30M). Prima di aprire il rubinetto di scarico (6), introdurre il tubo (15) nel foro (5) secondo la figura. Quindi dopo aver posizionato sotto lo scarico una bacinella o un secchio metallico della capacità di 12 litri almeno, aprire la leva (6) dopo aver sollevato il perno (14).

A scaricamento ultimato chiudere il rubinetto girando la leva(6) e togliere il tubo (15), manovrando al contrario.

b) Per modelli a mobile (fig. 9). Accertarsi che la bacinella (9) data in dotazione sia inserita sotto lo scarico (8) quindi girare la farfalla dello scarico che aprirà il rubinetto.

PULIZIA

ATTENZIONE!

- Prima della pulizia spegnere e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.
- Nel caso di apparecchiature ad alimentazione elettrica agire sull'interruttore sezionatore per disattivare l'alimentazione elettrica.

La scrupolosa pulizia giornaliera dell'apparecchio ne garantisce il perfetto funzionamento e la lunga durata.

Le superfici in acciaio vanno pulite con liquido per piatti diluito in acqua molto calda adoperando uno straccio morbido; per lo sporco più resistente usare alcool etilico, acetone o altro solvente non alogenato; **non usare detersivi in polvere abrasivi o sostanze corrosive come acido cloridrico / muriatico o solforico. L'uso di acidi può compromettere la funzionalità e la sicurezza dell'apparecchio.** Non adoperare spazzole, pagliette o dischetti abrasivi realizzati con altri metalli o leghe che potrebbero provocare macchie di ruggine per contaminazione. Per lo stesso motivo evitare il contatto con oggetti in ferro. Attenzione a pagliette o spazzole in acciaio inossidabile che, pur non contaminando le superfici, ne possono causare graffiature dannose.

Se lo sporco è accentuato, non usare assolutamente carta vetrata o smerigliata; raccomandiamo in alternativa l'uso di spugne sintetiche (es. spugna Scotchbrite).

Da escludere anche l'uso di sostanze per pulire l'argento e porre attenzione ai vapori di acido cloridrico o solforico provenienti ad esempio dal lavaggio dei pavimenti. Non dirigere getti d'acqua diretti sull'apparecchiatura per non danneggiarla. Dopo la pulizia, sciacquare accuratamente con acqua pulita e asciugare con cura utilizzando un panno.

Dopo aver eseguito tutte le operazioni di pulizia, le superfici in acciaio inox, ben asciutte, devono essere protette con prodotti che si trovano normalmente in commercio, atti a preservare da fenomeni di corrosione.

AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE AUTORIZZATO ANOMALIE

TERMOCOPPIA

Non resta accesa la fiamma pilota:

Sostituire la termocoppia

TERMOSTATO DI SICUREZZA

Non resta accesa la fiamma pilota:

Se dopo aver sostituito la termocoppia la fiamma pilota non resta accesa, ponticellare i fili in corrispondenza del termostato di sicurezza.

Se l'inconveniente è risolto, sostituire il termostato di sicurezza. *Interviene il termostato di sicurezza:*

Riarmare il termostato. Riaccendere la macchina e controllare la temperatura dell'olio con macchina a regime. Il termostato di sicurezza è tarato per intervenire nell'intervallo compreso tra 211 °C e 230 °C.

Verificare mediante termometro ad immersione la temperatura di scatto del termostato. Se interviene a temperature inferiori deve essere sostituito. Se invece interviene alla temperatura prevista il difetto è da imputare alla valvola (bulbo o capillare).

VALVOLA

Per nessun motivo deve essere manomessa la valvola.

Non sostituire né intervenire sul capillare e/o sul bulbo.

Le valvole manomesse non saranno sostituite in garanzia.

Interviene il termostato di sicurezza:

Dopo aver verificato la temperatura dell'olio sostituire la valvola.

Non resta accesa la fiamma pilota:

Se dopo aver sostituito la termocoppia ed aver ponticellato i fili in corrispondenza del termostato di sicurezza, si presenta ancora questa anomalia, il problema è dovuto alla elettrocalamita della valvola.

Se la valvola è in garanzia: sostituire la valvola stessa. Scaduti i termini di garanzia (24 mesi dalla data di fabbricazione della valvola): sostituire la sola elettrocalamita.

ACCENSIONE PIEZOELETRICA

Non si vede la scintilla:

Verificare visivamente il buono stato del piezo (non deve essere sporco di olio) ed il cavetto non deve essere tagliato o spellato. Accertarsi inoltre che sia collegato alla carrozzeria tramite il cavetto e/o a contatto su cruscotto. Verificato il buono stato del piezo e del cavetto sostituire la candelella.



INFORMAZIONE AGLI UTENTI

In attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti.

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

IT

CERTIFICATO DI GARANZIA

DITTA: _____

VIA: _____

CAP: _____ LOCALITÀ: _____

PROVINCIA: _____ DATA DI INSTALLAZIONE: _____

MODELLO _____

MATRICOLA _____

AVVERTENZA

Il costruttore declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo imputabili ad errori di trascrizione o stampa si riserva inoltre il diritto di apportare al prodotto quelle modifiche che ritiene utili o necessarie, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali. Il costruttore declina ogni e qualsiasi responsabilità qualora non venissero strettamente osservate le norme contenute in questo manuale. Il costruttore declina ogni responsabilità per danni diretti e indiretti causati da errata installazione, manomissioni, cattiva manutenzione, imperizia nell'uso.



Instruction manual

| | |
|-----------------------|-----------|
| Dimensions | 60 |
| Technical data | 62 |
| Specific instructions | 64 |



600 SERIES GAS FRYERS

| Unit type | Description | Dim.: (LxWxH) worktop (total H) | Type |
|---------------|----------------------------------|---------------------------------|------|
| GL8B | L 8 gas top fryer | mm 300x600x290 (410) | A1 |
| GL8M | L 8 gas top fryer with cabinet | mm 300x600x900 (1020) | A1 |
| GL8+8B | L 8+8 gas top fryer | mm 600x600x290 (410) | A1 |
| GL8+8M | L 8+8 gas top fryer with cabinet | mm 600x600x900 (1020) | A1 |

700 SERIES GAS FRYERS

| Unit type | Description | Dim.: (LxWxH) worktop (total H) | Type |
|--------------------|------------------------------------|---------------------------------|------|
| GL10B | L 10 gas top fryer | mm 400x700x290 (430) | A1 |
| GL10M | L10 gas top fryer with cabinet | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL7+7M | L 7+7 gas top fryer | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL10+10B | L 10+10 gas top fryer | mm 800x700x290 (430) | A1 |
| GL10+10M | L 10+10 gas top fryer with cabinet | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL15M | L 15 gas top fryer with cabinet | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL15+15M | L 15+15 gas top fryer with cabinet | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL18MI | L 18 gas top fryer with cabinet | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL18MI-E | L 18 gas top fryer with cabinet | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL18+18MI | L 18+18 gas top fryer with cabinet | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL18+18MI-E | L 18+18 gas top fryer with cabinet | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL20M | L 20 gas top fryer with cabinet | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL20+20M | L 20+20 gas top fryer with cabinet | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL30B | L 25 gas top fryer | mm 800x700x290 (430) | A1 |
| GL30M | L 25 gas top fryer with cabinet | mm 800x700x900 (1040) | A1 |

900 SERIES GAS FRYERS

| Unit type | Description | Dim.: (LxWxH) worktop (total H) | Type |
|----------------------|---|---------------------------------|------|
| 9GL18MI | L 18 gas top fryer with cabinet | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18MIEL | L 18 gas top fryer with cabinet – electronic controls | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18+18MI | L 18+18 gas top fryer with cabinet | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18+18MIEL | L 18+18 gas top fryer with cabinet – electronic controls | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22M | L 22 gas top fryer with cabinet | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22M/R | 22 L gas fryer with cabinet and pressure regulator | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22M | L 22+22 gas top fryer with cabinet | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22M/R | 22+22 L gas fryer with cabinet and pressure regulator | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22MEL | L 22 gas top fryer with cabinet – electronic controls | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22MEL/R | 22 L gas fryer with cabinet and pressure regulator – electronic controls | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22MEL | L 22+22 gas top fryer with cabinet – electronic controls | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22MEL/R | 22+22 L gas fryer with cabinet and pressure regulator – electronic controls | mm 800x900x900 (1065) | A1 |



S700 SERIES GAS FRYERS

| Unit type | Description | Dim.: (LxWxH) worktop (total H) | Type |
|---------------------|--|---------------------------------|------|
| SGL18MI | L 18 gas top fryer with cabinet | mm 400x730x900 (1090) | A1 |
| SGL18MIEL | L 18 gas top fryer with cabinet – electronic controls | mm 400x730x900 (1090) | A1 |
| SGL18+18MI | L 18+18 gas top fryer with cabinet | mm 800x730x900 (1090) | A1 |
| SGL18+18MIEL | L 18+18 gas top fryer with cabinet – electronic controls | mm 800x730x900 (1090) | A1 |

S900 SERIES GAS FRYERS

| Unit type | Description | Dim.: (LxWxH) worktop (total H) | Type |
|-----------------------|--|---------------------------------|------|
| S9GL18MI | L 18 gas top fryer with cabinet | mm 400x900x900 (1065) | |
| S9GL18MIEL | L 18 gas top fryer with cabinet – electronic controls | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL18+18M | L 18+18 gas griddle with cabinet | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL18+18MIEL | L 18+18 gas top fryer with cabinet – electronic controls | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22M | L 22 gas top fryer with cabinet | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22MEL | L 22 gas top fryer with cabinet – electronic controls | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22M | L 22+22 gas griddle with cabinet | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22MEL | L 22+22 gas top fryer with cabinet – electronic controls | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22M/R | 22 L gas fryer with cabinet and pressure regulator | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22MEL/R | 22 L gas fryer with cabinet – electronic controls with pressure regulator | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22M/R | 22 + 22 L gas fryer with cabinet and pressure regulator | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22MEL/R | 22 + 22 L gas fryer with cabinet – electronic controls with pressure regulator | mm 800x900x900 (1065) | A1 |

EN

LX900 TOP SERIES GAS FRYERS

| Unit type | Description | Dim.: (LxWxH) worktop (total H) | Type |
|--------------------|--|---------------------------------|------|
| LX9GL18IEL | L 18 cantilever gas fryer – electronic controls | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22EL | L22 cantilever gas fryer – electronic controls | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22EL/R | L22 cantilever gas fryer – electronic controls with pressure regulator | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL18I | L 18 cantilever gas fryer | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22 | L22 cantilever gas fryer | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22/R | L22 cantilever gas fryer with pressure regulator | mm 400x900x580 (840) | A1 |

600 SERIES - GAS FRYERS

TECHNICAL DATA

| MODEL | Rated output | G30/31 LPG consumption | G20 Methane consumption | G25 Methane consumption | Primary air for combustion | Construction type | Electrical rated output | Preparation voltage | H07RNF sec. cable type | Cylindrical burner | Round head burner RIGHT | Round head burner LEFT | Oval head burner | |
|--------|--------------|------------------------|-------------------------|-------------------------|----------------------------|-------------------|-------------------------|---------------------|------------------------|--------------------|-------------------------|------------------------|------------------|------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | | kW | V _{ac} | mm Ø | n° | kW | n° | kW | n° |
| GL8B | 6,6 | 0,52 | 0,70 | 0,81 | 13,2 | A1 | | | | | 1 | 3,30 | 1 | 3,30 |
| GL8M | 6,6 | 0,52 | 0,70 | 0,81 | 13,2 | A1 | | | | | 1 | 3,30 | 1 | 3,30 |
| GL8+8B | 13,2 | 1,03 | 1,40 | 1,62 | 26,4 | A1 | | | | | 2 | 3,30 | 2 | 3,30 |
| GL8+8M | 13,2 | 1,03 | 1,40 | 1,62 | 26,4 | A1 | | | | | 2 | 3,30 | 2 | 3,30 |

700 SERIES - GAS FRYERS

TECHNICAL DATA

| MODEL | Rated output | G30/31 LPG consumption | G20 Methane consumption | G25 Methane consumption | Primary air for combustion | Construction type | Electrical rated output | Preparation voltage | H07RNF sec. cable type | Cylindrical burner | Round head burner RIGHT | Round head burner LEFT | Oval head burner | |
|-------------------------|--------------|------------------------|-------------------------|-------------------------|----------------------------|-------------------|-------------------------|---------------------|------------------------|--------------------|-------------------------|------------------------|------------------|------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | | kW | V _{ac} | mm Ø | n° | kW | n° | kW | n° |
| GL10B | 6,9 | 0,54 | 0,73 | 0,85 | 13,8 | A1 | | | | | 1 | 3,45 | 1 | 3,45 |
| GL10M | 6,9 | 0,54 | 0,73 | 0,85 | 13,8 | A1 | | | | | 1 | 3,45 | 1 | 3,45 |
| GL7+7M | 9,2 | 0,72 | 0,97 | 1,13 | 18,4 | A1 | | | | | 2 | 3,45 | 2 | 4,60 |
| GL10+10B | 13,8 | 1,08 | 1,46 | 1,70 | 27,6 | A1 | | | | | 2 | 3,45 | 2 | 3,45 |
| GL10+10M | 13,8 | 1,08 | 1,46 | 1,70 | 27,6 | A1 | | | | | 2 | 3,45 | 2 | 3,45 |
| GL15M | 17,7 | 0,99 | 1,34 | 1,56 | 25,4 | A1 | | | | | | | 3 | 4,23 |
| GL15+15M | 25,4 | 1,99 | 2,69 | 3,13 | 50,8 | A1 | | | | | | | 6 | 4,23 |
| GL18MI - GL18MI-E | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | | |
| GL18+18MI - GL18+18MI-E | 28 | 2,2 | 3 | 3,44 | 56 | A1 | | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | | |
| GL20M | 16,5 | 1,29 | 1,75 | 2,03 | 33 | A1 | | | | | | | 3 | 5,50 |
| GL20+20M | 33 | 2,58 | 3,49 | 4,06 | 66 | A1 | | | | | | | 6 | 5,50 |
| GL30B | 17,5 | 1,37 | 1,85 | 2,15 | 35 | A1 | | | | | 4 | 4,38 | | |
| GL30M | 17,5 | 1,37 | 1,85 | 2,15 | 35 | A1 | | | | | 4 | 4,38 | | |

S700 SERIES - GAS FRYERS

TECHNICAL DATA

| MODEL | Rated output | G30/31 LPG consumption | G20 Methane consumption | G25 Methane consumption | Primary air for combustion | Construction type | Electrical rated output | Preparation voltage | H07RNF sec. cable type | Cylindrical burner | Round head burner RIGHT | Round head burner LEFT | Oval head burner |
|---------------------------|--------------|------------------------|-------------------------|-------------------------|----------------------------|-------------------|-------------------------|---------------------|------------------------|--------------------|-------------------------|------------------------|------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | | kW | V _{ac} | mm Ø | n° | kW | n° | kW |
| SGL18MI - SGL18MI-E | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | |
| SGL18+18MI - SGL18+18MI-E | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | |



**900 SERIES – GAS FRYERS****TECHNICAL DATA**

| MODEL | Rated output | | G30/31 LPG consumption | | G20 Methane consumption | | G25 Methane consumption | | Primary air for combustion | | Construction type | | Electrical rated output | | Preparation voltage | | H07RNF sec. cable type | | Cylindrical burner | | Round head burner RIGHT | | Round head burner LEFT | | Oval head burner | |
|-----------------------------|--------------|------|------------------------|-------------------|-------------------------|-------------------|-------------------------|-------------------|----------------------------|-------------------|-------------------|----|-------------------------|----|---------------------|----|------------------------|----|--------------------|----|-------------------------|----|------------------------|----|------------------|----|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | mm Ø | n° | kW | n° | kW | n° | kW | n° | kW | n° | kW | n° | kW | n° | kW | n° |
| 9GL18MI - 9GL18MIEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9GL18+18MI - 9GL18+18MIEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9GL22M - 9GL22M/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9GL22+22M - 9GL22+22M/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9GL22MEL - 9GL22MEL/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9GL22+22MEL - 9GL22+22MEL/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | |

S 900 SERIES – GAS FRYERS**TECHNICAL DATA**

| MODEL | Rated output | | G30/31 LPG consumption | | G20 Methane consumption | | G25 Methane consumption | | Primary air for combustion | | Construction type | | Electrical rated output | | Preparation voltage | | H07RNF sec. cable type | | Cylindrical burner | | Round head burner RIGHT | | Round head burner LEFT | | Oval head burner | |
|-------------------------------|--------------|------|------------------------|-------------------|-------------------------|-------------------|-------------------------|-------------------|----------------------------|-------------------|-------------------|----|-------------------------|----|---------------------|----|------------------------|----|--------------------|----|-------------------------|----|------------------------|----|------------------|----|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | mm Ø | n° | kW | n° | kW | n° | kW | n° | kW | n° | kW | n° | kW | n° | kW | n° |
| S9GL18MI - S9GL18MIEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | | | | | | | | | | | | | | |
| S9GL18+18MI - S9GL18+18MIEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | | | | | | | | | | | | | | |
| S9GL22M - S9GL22M/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| S9GL22MEL - S9GL22MEL/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| S9GL22+22M - S9GL22+22M/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| S9GL22+22MEL - S9GL22+22MEL/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | |

LX900 TOP SERIES – GAS FRYERS**TECHNICAL DATA**

| MODEL | Rated output | | G30/31 LPG consumption | | G25 Methane consumption | | G25 Methane consumption | | Primary air for combustion | | Construction type | | Electrical rated output | | Preparation voltage | | H07RNF sec. cable type | | Cylindrical burner | | Round head burner RIGHT | | Round head burner LEFT | | Oval head burner | |
|-------------------------------|--------------|------|------------------------|-------------------|-------------------------|-------------------|-------------------------|-------------------|----------------------------|-------------------|-------------------|----|-------------------------|----|---------------------|----|------------------------|----|--------------------|----|-------------------------|----|------------------------|----|------------------|----|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | mm Ø | n° | kW | n° | kW | n° | kW | n° | kW | n° | kW | n° | kW | n° | kW | n° |
| LX9GL18I - LX9GL18IEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | | | | | | | | | | | | | | |
| LX9GL18+18I - LX9GL18+18IEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | | | | | | | | | | | | | | |
| LX9GL22I - LX9GL22/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| LX9GL22IEL - LX9GL22E/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| LX9GL22+22I - LX9GL22+22/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| LX9GL22+22IEL - LX9GL22+22E/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | |



SPECIFIC INSTRUCTIONS

ATTENTION!

The figures mentioned in the chapters “GENERAL WARNINGS”, “GAS MODEL INSTRUCTIONS” and “ELECTRIC MODEL INSTRUCTIONS” are shown on the initial pages of this manual.

APPLIANCE DESCRIPTION

Sturdy stainless steel structure with 4 feet that can be adjusted in height. External coating made in 18/10 chromium-nickel steel. The plate is heated by tubular chromium-plated steel burners resistant to thermal or mechanical stresses. The temperature regulation is provided by the valve and safety devices.

PREPARATION

Location

The appliance should be installed in a well ventilated room and, if possible, under a range hood.

The appliance can be installed on its own or alongside other equipment. If the appliance is to be installed near inflammable walls, a minimum distance of 150 mm around the sides and back should be maintained. If this is impossible, take the proper measure to ensure that the installation is safe, such as fitting tiles or heat-reflecting material to the walls. Place the appliance on a table or on a board made of non-flammable material. Before connecting the appliance to the gas supply, check the data plate to make sure that the appliance is fitted for the type of available gas. If not, see the paragraph “Running appliances on other types of gas”.

Law provisions, technical regulations and directives

Before installing, check that the following provisions are met:

- UNI CIG 8723 regulation
- building regulations and local fire prevention measures;
- accident prevention regulations in force;
- local Gas Board regulations;
- CEI provisions in force;
- Fire Brigade provisions.

INSTALLATION

Assembly, installation and maintenance must all be done by contractors authorized by the local Gas Board in accordance with the regulations in force. Before doing anything else, contact your Gas Board.

Installation procedure

To level the appliance correctly, adjust the height of the four adjustable feet.

Gas connection

The 1/2" G gas pipe union can either be permanently fixed or detached by using a standard adaptor. If a flexible hose is used, it must be stainless steel and in conformity with regulations. After completing the connection, check for leaks by using a special leak-detector spray.

Exhaust system

The appliances must be positioned in locations adapted with a system for discharging the products of combustion in respect of how much is prescribed by the norms of the installation. Our appliances are classified (see the “TECHNICAL DATA” table) as:

“A1” gas appliances

They are not designed for the connection to a line for the discharge of products of combustion.

These appliances must discharge the products of combustion into appropriate hoods, or similar devices, connected to a flue of proven efficiency, or they may be connected directly to an outdoor vent.

If such an arrangement is not possible, the unit may be connected to an air exhaust system which leads directly outdoors, having a capacity no lower than required; see the “TECHNICAL DATA” table, plus the air exchange necessary, in order to make operators comfortable.

Electrical connection

Before connecting the appliance to the mains, check the following:

- the network voltage corresponds to the values shown on the plate
- grounding is efficient
- the connecting cable is adequate to the power absorbed by the appliance.

Moreover, upstream the appliance, a device with a contact opening of at least 3 mm must be fitted in order to disconnect the appliance in an omnipolar way. Safety switches can be used for this purpose. The omnipolar switch must be close to the appliance, be homologated and have a section suitable for the appliance.

The cable must be at least an H07 RN-F.

The YELLOW-GREEN ground cable must not be cut.

Unipotential

The appliance must be connected to a unipotential system. The foreseen terminal is located close to the cable input. It is marked by a label



PUT INTO SERVICE

Before installation

Before installing the appliance, remove the protective wrapping. Thoroughly clean the work-surface and the outside of the appliance with lukewarm water and detergent, using a soft cloth. Dry with a clean cloth.

Start-up

Before starting the appliance, make sure that its specifications (category and type of gas used) match those of the family and group of the gas available locally.

If not, adapt the appliance to the gas family or group required (see paragraph "Running the appliance on other types of gas"). Carry out the start-up according to the User's Instructions.

Testing power rating

Use the nozzles for rated output on the appliances.

Capacity can be of two types:

- rated output, as given on the data plate;
- reduced.

These nozzles are shown in the table "BURNERS".

The pressure of the gas supply must be within the following fields:

- from 18 to 22.5 mbar for gases of the second family(methane)
- from 27 to 37 mbar for gases of the third family (butane-propane).

The appliance will not work outside the above pressure thresholds.

If you wish to check the rated output further, you may do so by using a gas meter according to the so-called "volumetric method".

However, it is normally enough to simply check that the nozzles are functioning correctly.**Checking input pressure** (Fig.4)

The input pressure should be measured by using a gauge (min. resolution 0.1 mbar).

Remove the screw (A) from the pressure socket and connect the gauge; after measuring, retighten the screw so that it's absolutely airtight (A).

IMPORTANT: The pressure must be checked with all gas equipment connected and operating.

Check the power according to the volumetric method

Using a gas counter and a stopwatch, you can measure the gas consumption in a given unit of time. This value will be compared with the value E, which is calculated as follows:

$$E = \frac{\text{Burner power}}{\text{Gas heating power}}$$

It's important that the power is measured when the appliance is in a state of inertia.

Both rated and reduced powers, calculated at the rated

pressure value, are obtained by referring to the "BURNERS" table. The value of gas heating power can be requested from the local gas company.

Checking the operation

Ensure that the type of used nozzles corresponds to that shown in the "BURNERS" table.

Check whether the pressure reducer has a flow rate greater than the sum of the consumption flow rate of all connected equipment. Check that the gas supply pipes are adequate.

Checking the pilot light

When correctly adjusted, the pilot light will completely surround the thermocouple; if it does not, check to see if the used injector is suitable for the type of gas.

Checking primary air (Fig. 5/6/7)

Regulation is performed by a Venturi pipe by adjusting the "X" height shown in the "BURNERS" table and verifying the aspect of the flame is uniform, well ventilated and not noisy.

Checking the functions

- Start the appliance;
- Check the gas pipes for leaks;
- Check the burner flame, even at the minimum.

Notes for the installer

- Explain and demonstrate how the appliance works to the user according to the instructions, and hand him the user's manual.
- Remind the user that, in the event of any structural alterations or modifications to the room that houses the appliance, the appliance functions must be rechecked.

Operation with other gas types

To use another type of gas, refer to the "BURNERS" table to identify the nozzles to be utilized, The diameter measure is in hundredths of a mm and is specified per each nozzle. For models with a pressure regulator (/R), check and adjust the output pressure. After changing the nozzles, carry out all the operational checks described within the paragraph "PUT INTO SERVICE" and change the specification relevant to the gas type on the unit's technical plate.

"/R" model output pressure regulation

To reach the adjustment screw, remove cover "C" (see fig. 12), unscrewing screw "D," inserting a suitable screwdriver into slot "E" and lifting it. Connect the pressure gauge to output pressure outlet "B" and refer to the "BURNERS" table to adjust the output pressure, using a suitable screwdriver on screw "F".

Replacement of the burner nozzles

8, 10, 18 and 30 L models

Remove the panel by unscrewing the screws in view at the lower edge or in the front; remove the nozzles and replace them with suitable ones according to the "BURNERS" table. Be careful to keep and assemble the seal gasket, if any.



7, 15, 20 and 22 L models

The nozzles can be reached by opening the cabinet doors. Unscrew and replace them with suitable ones according to the "BURNERS" table. Be careful to keep and assemble the seal gasket, if any.

Regulation of the pilot light (Drawing H)

The pilot light operates with a nozzle and fixed air. The only requested operation is to replace the nozzles according to the gas type as follows:

- Remove the control panel by loosening the fixing screws (where necessary).
- Loosen the nut pressing the biconical coupling (no. 14); remove it (n. 15) and the pilot nozzle (n. 16).
- Replace the pilot nozzle with the correct nozzle, consulting the "BURNERS" table.
- After replacing the pilot nozzle, retighten the nut pressing the biconical coupling (no. 14) with the relevant biconical coupling (no. 15).

Safety thermostat: disconnect the thermocouple Faston terminal. Unscrew the covering nut, unscrew the fixing nut and replace it. Make sure that the faston terminals are connected properly. Make sure that the thermostat bulb is properly inserted.

Burner: the burner is fixed with two visible screws and with a nut to the pipe. Unscrew it, replace it and screw it in properly.

Thermocouple – igniter plug: to replace these two components more easily, unscrew the two screws that fix the pilot flame support. Replace them and screw the screws back in.

After replacing, reassemble the control panel and the relevant parties in the proper order.

WARNING

Every time a replacement involving gas input parts is made, recheck all the functions and test for leakage.

EN

APPLIANCE SAFETY SYSTEMS

Safety valve: a thermocouple valve stops the gas flow from reaching the main burner in the event of the pilot flame going out.

To restore the operation, repeat the operations relevant to igniting the pilot device.

Safety thermostat: stops the gas flow in the event of serious anomalies. It is reactivated manually and, to restore it, it is necessary to unscrew the nut (no. 7) (fig. 10-11). If the safety thermostat starts up, call the technical assistance.

MAINTENANCE

The construction of the appliances is carried out in a way where a few maintenance operations are necessary. Because of this, we recommend that the user subscribe to the assistance agreement to have the equipment checked at least once a year by the specialised personnel of our assistance service or by a specialized technician.

REPLACING THE COMPONENTS

(SPARE PARTS)

USE ONLY ORIGINAL SPARE PARTS SUPPLIED BY THE MANUFACTURER. The parts must be replaced solely by authorized personnel!

For a few models, it is sufficient to remove the panel by unscrewing the screws in view on the lower edge or in the front to have access to those parts to be replaced; for the other models, it is sufficient to open the lower door.

ATTENTION: empty the tank before removing the panel and replace the components.

Gas valve: all connections are visible. With the means of suitable wrenches, unscrew the connections at the input and output of the gas, pilot flame and thermocouple. Unscrew the two fixing screws on the side and replace them. Insert the bulb properly.

USE INSTRUCTIONS

PUT INTO SERVICE

The appliance is strictly for professional use and must be used by qualified personnel.

We recommend that the user make sure that the installation was properly done. The manufacturer is not responsible for damages due to an incorrect installation, bad maintenance or incorrect use.

Before operating, CAREFULLY READ THE USE INSTRUCTIONS WITHIN THIS MANUAL; pay particular attention to the regulations relevant to the safety devices. Close all gas supply cocks after use and, above all, during maintenance and repair operations. Carefully follow the cooking instructions for at least the initial period up to when practice and experience will help you to personally choose a cooking time and temperature. Before switching on the burner, carefully wash the components in contact with the cooking oil, as explained in the paragraph devoted to cleaning, and then fill up the tank with oil up to the tank reference notch (level) after having checked that the draining tap is closed.

IGNITION

The burners are supplied by a thermostatic safety valve.

Pilot burner ignition (600 series) (fig. 10)

Press the (☀) button (3), wait for the air to come out from the tubes and press the piezoelectric button (2) several times. Look through the hole on the panel to see if the pilot flame is lit. Keep the button (3) pressed for a few seconds and then release it. If the pilot flame switches off, repeat the operation.

Igniting the pilot burner (700/900 series) (fig.11)

Press down the knob and rotate it clockwise to the (☀)



(PILOT) position.

In this position, keep the knob pressed down while pushing the piezoelectric button several times until the pilot flame ignites. For the (R) models, turn the knob to activate the piezoelectric button (see fig. 13).

Release the knob after 5 seconds and turn it to the desired position. Repeat the same operation if the pilot flame goes out.

Pilot burner ignition (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI, 9GL22...EL, S9GL22...EL, LX9GL22...EL) (fig. 11)

Rotate the knob (1) clockwise up to the position (☀). In this position, press the knob until the pilot flame lights up. Release the knob after 60 seconds and rotate it to the position (0). Repeat the operation if the pilot flame goes out.

Main burner Ignition and temperature regulation

To turn on the main burner, rotate the knob further anticlockwise up to the desired temperature. The thermostat valve is marked in positions from 1 to 8 for the 600 Series and from 1 to 7 for the 700/900 Series.

The values indicating the temperature in each position are the following:

8 position valve

| | | | | | | | | | |
|----------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Position | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Temperature °C | Off | 110 | 121 | 133 | 145 | 156 | 168 | 179 | 190 |

7 position valve

| | | | | | | | | |
|----------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Position | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Temperature °C | Off | 115 | 130 | 143 | 157 | 171 | 180 | 190 |

Main burner Ignition and temperature regulation (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI)

To switch the main burners, rotate the thermostat knob on the panel up to the desired temperature value.

TURNING OFF

Turning off during normal operation (fig. 9-10)

TURNING OFF (600SERIES). To turn off the main burners, rotate the knob (1) to the position (☀); in this position only, the pilot flame is switched on. To turn off the appliance completely, press the off button (●) (4).

Before switching on again, wait for about 1 minute so that the valve releases.

TURNING OFF (700/900 SERIES). To turn off the main burners, rotate the knob (1) to the position (☀); in this position, only the pilot flame is switched on. To turn off the appliance completely, rotate the knob up to the position (●).

TURNING OFF (electronic controls). To turn off the main burners, rotate the knob (1) to the position (☀); in this position, only the pilot flame is lit. To turn off the appliance completely, rotate the knob up to the position (●), press the START/STOP button on the electronic controller.

Turning off (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI)

To turn off the main burners, rotate the thermostat knob on the panel up to zero; rotate the knob (1) up to the position (☀); in this position, only the pilot flame is switched on. To completely turn off the appliance, rotate the knob (1) up to the position (●).

Turning off in the event of a failure

In the event of a failure, cut off the gas supply to the appliance.

What to do in case of malfunctioning or if the appliance is not used for a long period of time

If the appliance is not to be used for a long period of time, or in the event of a failure or malfunctioning, turn off the external gas supply tap connecting to the main line. After performing all cleaning operations, the stainless steel surfaces should be well dried and protected with standard anti-corrosion products. In the event of a failure, call Technical Assistance.

EN

OPERATIONS WITH ELECTRONIC CONTROLS

Regulating the cooking temperature (see fig. 14)

When the fryer is off and the supply cord is plugged in, the "A" displays shows the temperature of the oil in the tank.

Softly press the (B) arrows to increase or decrease the cooking temperature.

The display will show the value of the selected temperature and an acoustic signal will confirm the setting has been recorded.

After this operation, the display will again show the present temperature value in the tank.

The cooking temperature regulation can be carried out when the fryer is working or when it is off.

If the set value is lower than the temperature value of the oil in the tank, it will be necessary to wait for the oil to cool down.

Switching the fryer ON and OFF (see fig. 14)

The fryer is equipped with an electrical ignition of the pilot flame; therefore, make sure that you have properly connected the fryer to the electrical network.

Press and rotate the valve handle to the ignition position (☀), keeping it pressed down while igniting the pilot flame and waiting a few seconds for the thermocouple to heat up before releasing it.

Press and rotate the handle in the operating position (0), now keeping the second start key "C" for a few seconds to switch the fryer on. The green Led "D" will start flashing and the burners will switch on.

When the temperature is set, the fryer will emit an acoustic signal and keep the temperature of the oil constant by automatically switching on and off when necessary.

Every time that the set temperature is reached, the fryer will emit an acoustic signal.

To switch the fryer off, press the "C" button down for few seconds; the burners will switch off and the green LED "D" will stop flashing.

Only the pilot flame will be on and the "A" display will show



the oil temperature in the tank.

To switch off the pilot flame, press and set the handle position to ●.

MELTING function (see fig. 14)

The Melting function allows the oil to warm up without any abrupt temperature increases, making the fryer work cyclically.

This function is used in the winter when the oil may solidify or when vegetable grease is used for frying.

Since the fryer works cyclically, the fryer melts the grease without risking to burn it.

To activate the melting function, press the "E" button down for few seconds; the red "F" LED will start flashing and the fryer will start working cyclically until the temperature reaches 100°. After that, the fryer will automatically run in the continuous operation, bringing the oil temperature to the set value.

The Melting function can be enabled and disabled any time by pressing down the "E" button for a few seconds.

If the Melting function is activated before the fryer is switched on, then the frying will raise the oil to a temperature of 100° C and maintain this temperature.

To return to a continuous operation, press the "B" arrows and the fryer will start warming up the oil up to the set temperature.

APPLIANCE CARE

WARNINGS AND RECOMMENDATIONS

The oil level must always be kept between the levels of minimum and maximum.

Never turn the fryer on if the oil level is not correct.

Change oil frequently; never continue to use oil when it is brown and its viscosity increases.

Never fill the basket more than 50% of its capacity, so that cooking will be fast and the use will be safe.

When the basket is placed in the tank, a rapid formation of foam is visible, that is due to contact between hot oil and the water in food. If foam is excessive, lift the basket up and re-immerses it in order to make the foam disappear.

When food is fried, some particles can come off, the largest particles deposit on the grid and the smallest go to the bottom. To prevent the deposits from circulating and burning, remove them periodically. The drain operation must be carried out when oil is cold and after the residuals have decanted.

WARNING FOR THE USE OF SOLID FATS (LARD)

In the event that lard is used, some dangerous situations can be created due to lard and the fry tank overheating. Therefore, melt lard gradually according to the following methods:

remove the basket, the tank net and introduce the solid lard.

Operate the unit at its maximum power for about 1 minute; after this period, place the unit in the pilot position again. When in contact with the hot flame tubes, lard will start melting.

Wait for a few minutes so that the lard will melt gradually without overheating. Put the unit back to the maximum position for another minute and then come back to the

pilot position.

Now that the tubes are sufficiently hot, wait for the lard to liquefy and re-position the tank net and basket. Only when lard is completely in a liquid state and in a correct amount can the fryer be used.

WARNINGS ABOUT USING HOT OIL

The following are forbidden:

- Overheating the oil.
- Using the fryer improperly.
- Changing the oil when the fryer is hot.
- Using inflammable solvents for cleaning.
- Filling the tank incorrectly (above or below the levels)
- Putting damp, undrained food or water into the hot oil

REMOVAL OF DEPOSITS

After having decanted, and with cold oil, remove the net by the handles and keep it horizontal, moving slowly so that the largest residuals will stay in place.

a) For gas top fryers (fig.8) (GL 8B - GL 8+8B - GL 8M - GL 8+8M - GL10B - GL 10+10B - GL 30B - GL 30M). Before opening the draining tap (6), insert the tube(15) into the hole (5) according to the figure. Then, position a tank or a bucket with a capacity of at least 12 l under the drainage tap, open the lever (6) after lifting up the pin (14).

After draining, close the tap by rotating the level (6) and remove the tube (15); carry out the operations in the reverse order.

b) For models with a cabinet (fig.9) Make sure that the supplied bucket (9) is inserted under the drain (8) and turn the drain butterfly valve in order to open the tap.

CLEANING ATTENTION!

- Allow the appliance to cool down before cleaning
- Turn off the disconnecting switch in the event the appliance is supplied by electricity.

Giving the appliance a thorough cleaning every day will keep it in perfect working order and make it last longer.

All steel parts should be cleaned with a dish detergent diluted in very hot water, using a soft cloth; to remove stubborn dirt, use ethyl alcohol, varnish remover or another non halogen solvent; **do not use abrasive powder or corroding detergents, such as hydrochloric/muriatic or sulphuric acid. The use of acids can compromise the functionality and safety of the appliance.**

Do not use brushes, steel wool or abrasive pads made with other metals or alloys that might leave traces of rust. For the same reason, avoid touching the appliance with anything made of iron.

Pay attention to use steel wool pads or stainless steel brushes that do not cause rust but may cause damaging scratches. If the appliance is extremely dirty, do not use emery or sandpaper.

As an alternative, we recommend using a synthetic sponge (for example, the Scotchbrite sponge).

Do not use substances used to clean silver and pay attention to hydrochloric or sulphuric acid that might have



been used to clean the floor.
Never clean the appliance with jets of water. After cleaning, properly rinse the appliance with clean water and use a cloth to dry it carefully.

WARNINGS FOR THE AUTHORIZED INSTALLER ANOMALIES

THERMOCOUPLE

The pilot flame does not remain lit

Replace the thermocouple

SAFETY THERMOSTAT

The pilot flame does not remain lit:

If, after replacing the thermocouple, the pilot flame does not remain lit, create a jumper with the wires in correspondence with the safety thermostat. If the problem is solved, replace the safety thermostat.

The safety thermostat turns on:

Manually reactivate the thermostat. Turn on the machine and check the oil temperature of the machine in continuous operation. The safety thermostat is calibrated to be activated in a range included between 211 °C and 230 °C.

Check the trigger temperature of the thermostat with an immersion thermometer.

If the thermostat is activated at a lower temperature, it must be replaced. If the thermostat is activated at the

foreseen temperature, the problem is caused by the valve (bulb or capillary).

VALVE

The valve must never be tampered with.

Never replace or tamper the capillary and/or the bulb.

The tampered valves will not be replaced under the warranty.

The safety thermostat turns on:

After checking the oil temperature, replace the valve.

The pilot flame does not remain lit:

If, after having replaced the thermocouple and created a jumper with the wires in correspondence with the safety thermostat, the problem is still present, it is due to the valve's electromagnet.

If the valve is still under warranty, replace it. If the warranty period has expired (24 months from the manufacture date of the valve), replace the electromagnet only.

PIEZOELECTRICAL IGNITION

The spark is not visible:

Visually check the good condition of the piezo (it must not be dirty with oil) and the small cable must not be cut or stripped. Moreover, make sure that it is connected to the frame by means of the cable and/or in contact with the panel. If the piezo and the cable are in good condition, replace the plug.



INFORMATION FOR USERS

In compliance with the Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC relevant to the reduction of the use of dangerous substances in the electrical and electronic appliances as well as waste disposal.

The symbol of the dust bin with an X shown on the appliance, or on its packaging, indicates that the product must be collected separately from other waste at the end of its life cycle. Separate collection of this appliance at the end of its life cycle is organized and managed by the manufacturer. The user who wishes to dispose of this appliance must, therefore, contact the manufacturer and follow the established procedure implemented by the manufacturer to allow for the separate collection of the appliance that has reached the end of its life cycle. The proper separate collection for the purpose of forwarding the decommissioned appliance for environmentally friendly recycling, treatment and disposal aids to avoid possible negative effects on the environment and health and in favour of re-use and/or re-cycling of the materials of which the appliance comprises.

Abusive disposal of the product by the holder will result in the application of administrative sanctions as set forth by the law in force.

EN

WARRANTY CERTIFICATE

COMPANY NAME: _____

ADDRESS: _____

POSTAL CODE : _____ TOWN: _____

PROVINCE: _____ INSTALLATION DATE: _____

MODEL. _____

PART NUMBER: _____

ATTENTION!

The manufacturer declines all responsibility for any inaccuracies in this handbook due to typing or printing errors. The manufacturer reserves the right to make any changes that may be required without altering the basic features of the product. The manufacturer declines all responsibility in the event that the instructions given in this handbook are not fully observed. The manufacturer declines all responsibility for any direct or indirect damaged caused by incorrect installation, tampering, poor maintenance and negligent use.



Mode d'emploi

| | |
|--------------------------|-----------|
| Dimensions | 72 |
| Données techniques | 74 |
| Instructions spécifiques | 76 |



FRITEUSES À GAZ - SÉRIE 600

| Appareil type | Description | Dim. : (LxPxH) Plan de travail (h totale) | Type |
|---------------|---------------------------------|---|------|
| GL8B | Friteuse à gaz à poser l.8 | mm 300x600x290 (410) | A1 |
| GL8M | Friteuse à gaz sur meuble l.8 | mm 300x600x900 (1020) | A1 |
| GL8+8B | Friteuse à gaz à poser l.8+8 | mm 600x600x290 (410) | A1 |
| GL8+8M | Friteuse à gaz sur meuble l.8+8 | mm 600x600x900 (1020) | A1 |

FRITEUSES À GAZ - SÉRIE 700

| Appareil type | Description | Dim. : (LxPxH) Plan de travail (h totale) | Type |
|---------------|-----------------------------------|---|------|
| GL10B | Friteuse à gaz à poser l.10 | mm 400x700x290 (430) | A1 |
| GL10M | Friteuse à gaz sur meuble l.10 | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL7+7M | Friteuse à gaz sur meuble l.7+7 | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL10+10B | Friteuse à gaz à poser l.10+10 | mm 800x700x290 (430) | A1 |
| GL10+10M | Friteuse à gaz sur meuble l.10+10 | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL15M | Friteuse à gaz sur meuble l.15 | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL15+15M | Friteuse à gaz sur meuble l.15+15 | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL18MI | Friteuse à gaz sur meuble l.18 | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL18MI-E | Friteuse à gaz sur meuble l.18 | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL18+18MI | Friteuse à gaz sur meuble l.18+18 | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL18+18MI-E | Friteuse à gaz sur meuble l.18+18 | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL20M | Friteuse à gaz sur meuble l.20 | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL20+20M | Friteuse à gaz sur meuble l.20+20 | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL30B | Friteuse à gaz à poser l.25 | mm 800x700x290 (430) | A1 |
| GL30M | Friteuse à gaz sur meuble l.25 | mm 800x700x900 (1040) | A1 |

FR

FRITEUSES À GAZ - SÉRIE 900

| Appareil type | Description | Dim. : (LxPxH) Plan de travail (h totale) | Type |
|---------------|---|---|------|
| 9GL18MI | Friteuse à gaz sur meuble l.18 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18MIEL | Friteuse à gaz sur meuble – commandes électroniques l.18 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18+18MI | Friteuse à gaz sur meuble l.18+18 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18+18MIEL | Friteuse à gaz sur meuble – commandes électroniques l.18+18 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22M | Friteuse à gaz sur meuble l. 22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22M/R | Friteuse à gaz sur meuble avec régulateur de pression l. 22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22M | Friteuse à gaz sur meuble l. 22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22M/R | Friteuse à gaz sur meuble avec régulateur de pression l. 22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22MEL | Friteuse à gaz sur meuble – commandes électroniques l. 22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22MEL/R | Friteuse à gaz sur meuble – commandes électroniques avec régulateur de pression l. 22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22MEL | Friteuse à gaz sur meuble – commandes électroniques l. 22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22MEL/R | Friteuse à gaz sur meuble – commandes électroniques avec régulateur de pression l.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |



FRITEUSES À GAZ - SÉRIE S700

| Appareil type | Description | Dim. : (LxPxH) Plan de travail (h totale) | Type |
|---------------|---|---|------|
| SGL18MI | Friteuse à gaz sur meuble l.18 | mm 400x730x900 (1090) | A1 |
| SGL18MIEL | Friteuse à gaz sur meuble – commandes électroniques l.18 | mm 400x730x900 (1090) | A1 |
| SGL18+18MI | Friteuse à gaz sur meuble l.18+18 | mm 800x730x900 (1090) | A1 |
| SGL18+18MIEL | Friteuse à gaz sur meuble – commandes électroniques l.18+18 | mm 800x730x900 (1090) | A1 |

FRITEUSES À GAZ - SÉRIE S900

| Appareil type | Description | Dim. : (LxPxH) Plan de travail (h totale) | Type |
|----------------|---|---|------|
| S9GL18MI | Friteuse à gaz sur meuble l.18 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL18MIEL | Friteuse à gaz sur meuble – commandes électroniques l.18 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL18+18MI | Friteuse à gaz sur meuble l.18+18 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL18+18MIEL | Friteuse à gaz sur meuble – commandes électroniques l.18+18 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22M | Friteuse à gaz sur meuble l.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22MEL | Friteuse à gaz sur meuble – commandes électroniques l.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22M | Friteuse à gaz sur meuble l.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22MEL | Friteuse à gaz sur meuble – commandes électroniques l.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22M/R | Friteuse à gaz sur meuble avec régulateur de pression l.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22MEL/R | Friteuse à gaz sur meuble – commandes électroniques avec régulateur de pression l.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22M/R | Friteuse à gaz sur meuble avec régulateur de pression l.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22MEL/R | Friteuse à gaz sur meuble – commandes électroniques avec régulateur de pression l.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |

FR

FRITEUSES À GAZ - SÉRIE LX 900 TOP

| Appareil type | Description | Dim. : (LxPxH) Plan de travail (h totale) | Type |
|---------------|--|---|------|
| LX9GL18IEL | Friteuse à gaz suspendue – commandes électroniques l.18 | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22EL | Friteuse à gaz suspendue – commandes électroniques l.22 | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22EL/R | Friteuse à gaz suspendue – commandes électroniques avec régulateur de pression l. 22 | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL18I | Friteuse à gaz suspendue l.18 | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22 | Friteuse à gaz suspendue l.22 | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22/R | Friteuse à gaz suspendue avec régulateur de pression l. 22 | mm 400x900x580 (840) | A1 |



FRITEUSES À GAZ - SÉRIE 900

DONNÉES TECHNIQUES

| MODÈLE | Puissance nominale | Consommation GPL G30/31 | Consommation Méthane G20 | Consommation Méthane G25 | Air primaire pour combustion | Construction type | Puissance nominale électrique | Tension de disposition | Câble type HD7RNF section | Brûleur cylindrique | Brûleur Tête ronde Droit | Brûleur Tête ronde Gauche | Brûleur Tête ovale |
|-----------------------------|--------------------|-------------------------|--------------------------|--------------------------|------------------------------|-------------------|-------------------------------|------------------------|---------------------------|---------------------|--------------------------|---------------------------|--------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | | kW | Vac | mm Ø | n° | n° | n° | n° |
| 9GL18MI - 9GL18MIEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | |
| 9GL18+18MI - 9GL18+18MIEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | |
| 9GL22M - 9GL22M/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | | | | | 3 6,67 |
| 9GL22+22M - 9GL22+22M/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | | | | | 6 6,67 |
| 9GL22MEL - 9GL22MEL/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 3 6,67 |
| 9GL22+22MEL - 9GL22+22MEL/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 6 6,67 |

FRITEUSES À GAZ - SÉRIE 900 "S"

DONNÉES TECHNIQUES

| MODÈLE | Puissance nominale | Consommation GPL G30/31 | Consommation Méthane G20 | Consommation Méthane G25 | Air primaire pour combustion | Construction type | Puissance nominale électrique | Tension de disposition | Câble type HD7RNF section | Brûleur cylindrique | Brûleur Tête ronde Droit | Brûleur Tête ronde Gauche | Brûleur Tête ovale |
|-------------------------------|--------------------|-------------------------|--------------------------|--------------------------|------------------------------|-------------------|-------------------------------|------------------------|---------------------------|---------------------|--------------------------|---------------------------|--------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | | kW | Vac | mm Ø | n° | n° | n° | n° |
| S9GL18MI - S9GL18MIEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | |
| S9GL18+18MI - S9GL18+18MIEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | |
| S9GL22M - S9GL22M/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | | | | | 3 6,67 |
| S9GL22MEL - S9GL22MEL/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 3 6,67 |
| S9GL22+22M - S9GL22+22M/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | | | | | 6 6,67 |
| S9GL22+22MEL - S9GL22+22MEL/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 6 6,67 |

FRITEUSES À GAZ - SÉRIE TOP 900 "LX"

DONNÉES TECHNIQUES

| MODÈLE | Puissance nominale | Consommation GPL G30/31 | Consommation Méthane G20 | Consommation Méthane G25 | Air primaire pour combustion | Construction type | Puissance nominale électrique | Tension de disposition | Câble type HD7RNF section | Brûleur cylindrique | Brûleur Tête ronde Droit | Brûleur Tête ronde Gauche | Brûleur Tête ovale |
|---------------------------------|--------------------|-------------------------|--------------------------|--------------------------|------------------------------|-------------------|-------------------------------|------------------------|---------------------------|---------------------|--------------------------|---------------------------|--------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | | kW | Vac | mm Ø | n° | n° | n° | n° |
| LX9GL18I - LX9GL18IEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | |
| LX9GL18+18I - LX9GL18+18IEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | |
| LX9GL22I - LX9GL22I/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | | | | | 3 6,67 |
| LX9GL22IEL - LX9GL22IEL/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 3 6,67 |
| LX9GL22+22I - LX9GL22+22I/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | | | | | 6 6,67 |
| LX9GL22+22IEL - LX9GL22+22IEL/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 6 6,67 |



INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES

ATTENTION !

Les figures indiquées dans les chapitres "AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX", "INSTRUCTIONS POUR LES MODÈLES À GAZ" et "INSTRUCTIONS POUR LES MODÈLES ÉLECTRIQUES" se trouvent sur les premières pages de ce mode d'emploi.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Structure robuste en acier, avec 4 pieds d'appui réglables en hauteur. Carrosserie externe en acier au chrome nickel 18/10. Le chauffage est effectué par le biais de brûleurs en acier chromé tubulaire, résistants aux sollicitations d'origine thermique ou mécanique. Il est possible de régler la température en intervenant sur la vanne et sur les dispositifs de sécurité.

effectués par des entreprises autorisées par l'Organisme de Distribution du Gaz local conformément aux normes en vigueur.

Procédures d'installation

Pour une mise à niveau correcte de l'appareil, intervenir sur les pieds d'appui réglables en hauteur.

Branchement gaz

Le raccordement de l'embout de 1/2" G prévu sur l'appareil peut être fixe ou bien démontable moyennant un robinet conforme à la norme. Si l'on utilise des conduites flexibles, elles devront être en acier inoxydable et conformes à la norme. Une fois le raccordement terminé, vérifier son étanchéité en utilisant un vaporisateur de détection des fuites prévu à cet effet.

Évacuation des produits de combustion

Les appareils doivent être placés dans des locaux adaptés à l'évacuation des produits de combustion conformément aux normes d'installation. Les appareils sont considérés (voir tableau "DONNÉES TECHNIQUES") comme :

Appareils à gaz du type "A1"

Il ne sont pas prévus pour être raccordés à un conduit d'évacuation des produits de combustion. Ces appareils doivent évacuer les produits de la combustion dans des hottes ou des dispositifs similaires, raccordés à une cheminée ayant une efficacité certaine ou bien directement à l'extérieur. À défaut, il est permis d'employer un aspirateur à air raccordé directement à l'extérieur, d'une puissance non inférieure à celle qui est requise, voir tableau "DONNÉES TECHNIQUES", à laquelle on ajoute l'échange d'air nécessaire au bien-être des opérateurs.

Branchement électrique

Avant de brancher l'appareil au réseau vérifier que :

- La tension de réseau correspond aux valeurs indiquées sur la plaquette.
- La mise à la terre est efficace.
- Le câble de branchement est adapté à la puissance absorbée par l'appareil.

Prévoir aussi en amont de l'appareil un dispositif avec une ouverture des contacts de 3 mm minimum permettant de débrancher l'appareil de façon omnipolaire.

Pour ce faire, des interrupteurs de sécurité peuvent être nécessaires. L'interrupteur omnipolaire doit être positionné

FR

DISPOSITION

Emplacement de l'installation

Il est conseillé d'installer l'appareil dans un local bien aéré et de le placer si possible sous une hotte aspirante. Il est possible de monter l'appareil tout seul ou bien de le placer à côté d'autres équipements. Il faut dans tous les cas prévoir une distance de 150 mm pour les parois latérales et de 150 mm pour la paroi arrière si l'appareil se trouve à proximité de parois réalisées en matériau inflammable. S'il n'est pas possible de respecter ces distances, prendre des mesures de sécurité adéquates contre d'éventuelles surchauffes, en recouvrant par exemple les surfaces d'installation avec des carreaux, ou en installant des protections antiradiations. Positionner les appareils sur une table ou sur un plan en matériau non inflammable. Avant d'effectuer le raccordement, il faut vérifier sur la plaque technique de l'appareil que ce dernier est prédisposé et adapté au type de gaz disponible. Si l'appareil fonctionne avec un autre type de gaz, consulter le paragraphe "Fonctionnement avec d'autres types de gaz".

Dispositions de la loi, réglementations techniques et directives

En prévision du montage, respecter les dispositions suivantes:

- normes UNI CIG 8723
- les réglementations sur les bâtiments et les dispositions locales anti-incendie ;
- les normes anti-accidents en vigueur ;
- les dispositions de l'Organisme de Distribution du Gaz ;
- les dispositions CEI en vigueur ;
- les dispositions des pompiers.

MISE EN SERVICE

Le montage, l'installation et la maintenance doivent être



près de l'appareil, il doit être homologué et avoir une section adaptée à l'appareil.

Le câble doit être au moins de type H07 RN-F.

Le câble de mise à la terre JAUNE-VERT ne doit pas être interrompu.

Équipotentiel

L'appareil doit être branché à un système équipotentiel. La borne prévue est positionnée près de l'entrée du câble. Elle comporte l'étiquette



MISE EN SERVICE

Opérations préliminaires à la mise en service

Avant la mise en service, il est conseillé d'enlever le revêtement adhésif de protection. Ensuite, nettoyer soigneusement la surface de travail et les parties externes avec de l'eau tiède et du détergent en utilisant un chiffon humidifié, puis essuyer avec un chiffon propre.

Mise en fonctionnement

Avant la mise en fonctionnement, il est recommandé de vérifier que les caractéristiques de l'appareil (catégorie et type de gaz employé) correspondent à la famille et au groupe de gaz disponibles sur place. Dans le cas contraire, effectuer le passage à la famille de gaz requise ou bien l'adaptation au groupe de gaz requis (voir paragraphe "Fonctionnement avec d'autres types de gaz"). Pour la mise en service, suivre les instructions d'emploi.

Vérification de la puissance

Utiliser les buses destinées à la puissance nominale se trouvant sur l'appareil.

La puissance peut être de deux types :

- nominale, indiquée sur la plaque des caractéristiques de l'appareil ;
- réduite.

Les buses sont mentionnées dans le tableau "BRÛLEURS".

La pression d'alimentation du gaz doit être comprise dans les champs suivants :

- de 18 à 22,5 mbar pour les gaz de la deuxième famille (méthane)
- de 27 à 37 mbar pour les gaz de la troisième famille (butane - propane).

En-dehors des valeurs de pression citées, il n'est pas possible de faire fonctionner les appareils. Si l'on désire un contrôle supplémentaire de la puissance, il est possible de l'effectuer au moyen d'un compteur en utilisant la "méthode volumétrique". En général, il suffit toutefois de vérifier que les buses fonctionnent correctement.

Contrôle de la pression d'entrée (Fig.4)

La pression d'entrée doit être mesurée à l'aide d'un manomètre (précision min. 0,1 mbar). Enlever la vis (A) de la prise de pression et raccorder le manomètre : après avoir pris la mesure, revisser hermétiquement la vis (A).

IMPORTANT : Le contrôle de la pression doit être effectué une fois que tous les équipements à gaz sont raccordés et

fonctionnent.

Contrôle de la puissance selon la méthode volumétrique

À l'aide d'un compteur à gaz et d'un chronomètre, il est possible de mesurer la consommation de gaz dans l'unité de temps. Cette valeur sera comparée avec la valeur E ainsi calculée

$$E = \frac{\text{Puissance du brûleur}}{\text{Pouvoir calorifique du gaz}}$$

Il est important que la mesure de la puissance soit effectuée lorsque l'appareil est en inertie. Les puissances du brûleur, nominale et réduite, calculées selon la valeur de pression nominale, s'obtiennent en consultant le tableau "BRÛLEURS". La valeur du pouvoir calorifique du gaz peut être requise à l'organisme de distribution du gaz local.

Contrôle du fonctionnement

Vérifier que le type de buses utilisées correspond à celles qui sont prévues dans le tableau "BRÛLEURS". Contrôler que le réducteur de pression utilisé a un débit supérieur à la somme des débits de consommation de tous les équipements raccordés. Contrôler que les tuyaux d'adduction du gaz sont adéquats.

Contrôle de la veilleuse

Pour un réglage correct, la veilleuse doit entourer complètement le thermocouple ; dans le cas contraire, contrôler que la buse est correcte par rapport au type de gaz.

Réglage de l'air primaire (Fig. 5/6/7)

Le réglage est effectué par le biais du tube Venturi en réglant le niveau "X" indiqué dans le tableau "BRÛLEURS" et en vérifiant l'aspect de la flamme qui doit être homogène, bien aérée et non bruyante.

Contrôle des fonctions

- Mettre l'appareil en service.
- Vérifier l'étanchéité des tuyaux de gaz.
- Contrôler la flamme du brûleur, même au minimum.

Recommandations pour l'opérateur

- Expliquer et montrer à l'utilisateur le fonctionnement et l'utilisation de l'appareil selon les instructions et lui remettre le manuel d'instructions.
- Informer l'opérateur que tous les travaux de restructuration ou de modification du bâtiment susceptibles d'endommager l'alimentation d'air pour la combustion entraînent une nouvelle vérification des fonctions de l'appareil.

Fonctionnement avec d'autres types de gaz

Pour passer à un autre type de gaz, il faut utiliser des buses adaptées au brûleur comme indiqué dans le tableau BRÛLEURS. La dimension du diamètre est exprimée en centièmes de mm et elle est indiquée sur chaque buse. Pour les modèles dotés d'un régulateur de pression (R),



il faut vérifier et régler également la pression de sortie. Après avoir changé les buses, vérifier toutes les fonctions de l'appareil comme décrit dans le paragraphe "MISE EN SERVICE" et changer le type de gaz indiqué sur la plaquette technique de l'appareil.

Réglage de la pression en sortie modèles "R"

Pour accéder à la vis de réglage, enlever le couvercle "C" (voir fig. 12) en dévissant la vis "D" et en faisant levier avec un tournevis adapté à la fissure "E". Brancher un manomètre à la prise de pression en sortie "B (outlet)" et en se rapportant au tableau "BRÛLEURS", régler la valeur de la pression en sortie à l'aide d'un tournevis adapté sur la vis "F".

Remplacement des buses des brûleurs

POUR LES MODÈLES 8, 10, 18 et 30 LITRES

Enlever le tableau de bord en dévissant les vis à vue positionnées sur le bord inférieur ou sur la face avant, puis retirer les buses à vue et les remplacer par celles qui sont adaptées conformément au tableau "BRÛLEURS". Veiller à récupérer et à assembler la garniture d'étanchéité lorsqu'elle est prévue.

POUR LES MODÈLES 7, 15, 20 et 22 LITRES

Les buses sont accessibles en ouvrant les portes de l'armoire. Les dévisser et les remplacer par celles qui sont adaptées conformément au tableau "BRÛLEURS". Veiller à récupérer et à assembler la garniture d'étanchéité lorsqu'elle est prévue.

Réglage de la veilleuse (Dessin H)

La veilleuse est à buses et à air fixe. La seule opération nécessaire est le remplacement des buses selon le type de gaz en suivant les instructions suivantes :

- Retirer le panneau de bord en dévissant les vis de fixation (où il est nécessaire).
- Dévisser l'écrou presse-bicone (n° 14) et enlever le bicone (n° 15) et la buse pilote (n° 16).
- Remplacer la buse pilote par la buse appropriée d'après le tableau "BRÛLEURS".
- Après avoir remplacé la buse pilote, revisser l'écrou presse-bicone (n°14) et le bicone correspondant (n°15).

SYSTÈMES DE SÉCURITÉ DE L'APPAREIL

Vanne de sécurité : une vanne avec thermocouple permet d'interrompre le flux de gaz au brûleur principal en cas d'extinction de la veilleuse. Pour rétablir le fonctionnement il est nécessaire de répéter les opérations relatives à l'allumage du dispositif pilote.

Thermostat de sécurité : il est activé lorsque le flux du gaz est fermé en cas de pannes graves. Il fonctionne par redémarrage manuel et pour le rétablir il est nécessaire de dévisser l'écrou (n. 7) (fig. 10-11). Si le thermostat s'active, contacter l'assistance.

MAINTENANCE

La conception des appareils demande peu de travaux

de maintenance. Cependant il est conseillé à l'utilisateur de souscrire un contrat d'assistance pour faire contrôler les appareils au moins une fois par an par le personnel spécialisé de notre service d'assistance ou par un technicien spécialisé.

REMPACEMENT DES COMPOSANTS (PIÈCES DE RECHANGE)

N'UTILISER QUE DES PIÈCES DE RECHANGE D'ORIGINE FOURNIES PAR LE FABRIQUANT. Le remplacement des pièces ne doit être effectué que par du personnel autorisé!

Pour certains modèles il suffit d'enlever le tableau de bord en dévissant les vis à vue positionnées sur le bord inférieur ou sur la face avant pour accéder aux parties à remplacer, pour d'autres modèles il suffit d'ouvrir la porte inférieure.

ATTENTION : vidanger la cuve avant d'enlever le tableau de bord et avant de remplacer les composants.

Vanne du gaz : Tous les raccordements sont à vue. Avec des clés adaptées, dévisser les raccordements d'entrée du gaz, de sortie du gaz, de la veilleuse et du thermocouple. Dévisser les deux vis de fixation sur le panneau latéral, puis effectuer le remplacement. Insérer bien à fond le bulbe.

Thermostat de sécurité : Débrancher les fastons du thermocouple. Dévisser l'écrou de couverture, dévisser l'écrou de fixation et le remplacer.

Pendant le branchement des fastons, vérifier que le contact est correct. Vérifier que le bulbe du thermostat est bien inséré dans son siège.

Brûleur : Le brûleur est fixé à la rampe avec deux vis à vue et un écrou. Les dévisser, le remplacer et visser solidement.

Thermocouple-Bougie d'allumage : Pour faciliter le remplacement de ces deux composants, il est conseillé de dévisser les deux vis qui fixent le support pilote. Effectuer le remplacement en dévissant les vis de serrage.

Après avoir effectué le remplacement, remonter le tableau de bord et les autres pièces dans le bon ordre.

AVERTISSEMENT

Après avoir effectué le remplacement des pièces d'alimentation du gaz, vérifier l'étanchéité et les fonctions des différents éléments.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

MISE EN FONCTION

L'appareil est conçu pour l'utilisation professionnelle et il doit être utilisé par du personnel qualifié.

Il est conseillé à l'utilisateur de vérifier que l'installation de l'appareil a été effectuée de façon adaptée.

Le fabricant n'est pas responsable de dommages dérivant d'une installation incorrecte, d'une mauvaise maintenance



et d'une utilisation non adaptée.

Avant de mettre en fonction l'appareil LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION CONTENUES DANS CE MANUEL, en faisant particulièrement attention aux normes relatives aux dispositifs de sécurité. Toujours fermer les robinets d'alimentation du gaz à la fin de l'utilisation surtout pendant les opérations de maintenance et de réparation.

Suivre attentivement les normes de cuisson, au moins pendant la première période d'utilisation, jusqu'à ce que la pratique et l'expérience permettent de choisir personnellement les temps et les températures.

Avant d'allumer le brûleur laver soigneusement les parties en contact avec l'huile de cuisson, comme indiqué dans le paragraphe nettoyage, puis remplir avec l'huile jusqu'à l'entaille de référence du bac (niveau) après avoir vérifié que le robinet d'évacuation est fermé.

ALLUMAGE

Les brûleurs sont alimentés par une vanne de sécurité, thermostatique.

Allumage du brûleur pilote (série 600) (fig. 10)

Appuyer sur la touche (✱) (3), attendre le temps nécessaire pour faire évacuer l'air des tuyaux, puis appuyer plusieurs fois sur la touche du piézoélectrique (2). Par le biais du trou sur le tableau de bord, vérifier que la veilleuse est allumée.

Appuyer sur la touche (3) pendant quelques secondes, puis la relâcher. Si la veilleuse s'éteint, répéter l'opération.

Allumage du brûleur pilote (série 700/900) (fig. 11)

Appuyer et tourner la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position (✱) (PILOT). Dans cette position, en appuyant sur la poignée, appuyer plusieurs fois sur la touche du piézoélectrique jusqu'à ce que la flamme pilote s'allume. Pour les modèles (I/R), tourner encore la poignée pour activer le piézoélectrique. (voir la fig. 13). Relâcher la poignée au bout de 5 secondes et la mettre dans la position souhaitée. Si la flamme pilote s'éteint, répéter l'opération.

Allumage du brûleur pilote (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18..., 9GL22..., EL, S9GL22..., EL, LX9GL22..., EL) (fig. 11)

Tourner la poignée (1) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position (✱). Dans cette position appuyer sur la poignée jusqu'à allumer la veilleuse. Relâcher la poignée au bout de 60 secondes et la tourner dans la position . Répéter l'opération si la veilleuse s'éteint.

Allumage des brûleurs principaux et réglage de la température

Pour allumer le brûleur principal tourner encore la poignée dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre la température désirée. La vanne thermostat est caractérisée par les positions de 1 à 8 pour la Série 600 et de 1 à 7 pour la Série 700/900. Les valeurs indicatives de la

température pour chaque position sont les suivantes

Vanne 8 positions

| | | | | | | | | | |
|-------------|--------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Position | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Température | Éteint | 110 | 121 | 133 | 145 | 156 | 168 | 179 | 190 |

Vanne 7 positions

| | | | | | | | | |
|-------------|--------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Position | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Température | Éteint | 115 | 130 | 143 | 157 | 171 | 180 | 190 |

Allumage des brûleurs principaux et réglage de la température (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI)

Pour allumer les brûleurs principaux tourner la poignée du thermostat positionnée sur le tableau de bord jusqu'à la valeur de température désirée.

EXTINCTION

Extinction pendant le fonctionnement normal (fig. 9-10) EXTINCTION (SÉRIE 600) Pour éteindre les brûleurs principaux, tourner la poignée (1) sur la position (✱) dans cette position la veilleuse est allumée. Pour éteindre complètement tout l'appareil, appuyer sur la touche d'extinction (●) (4).

Avant d'effectuer un nouvel allumage, attendre environ 1 minute afin que la vanne se débloque.

EXTINCTION (SÉRIE 700/900) Pour éteindre les brûleurs principaux, tourner la poignée (1) sur la position (✱) dans cette position seule la veilleuse est allumée. Pour éteindre complètement tout l'appareil, tourner la poignée sur la position (●).

EXTINCTION (commandes électroniques) Pour éteindre les brûleurs principaux, tourner la poignée (1) sur la position (✱) dans cette position seule la veilleuse est allumée. Pour éteindre complètement tout l'appareil, tourner la poignée sur la position (●), appuyer sur la touche START/STOP sur le contrôleur électronique.

Extinction (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI)

Pour éteindre les brûleurs principaux, tourner la poignée du thermostat positionnée sur le tableau de bord jusqu'à la valeur zéro, tourner la poignée (1) jusqu'à la position (✱) dans cette position seule la veilleuse est allumée. Pour éteindre complètement l'appareil tourner la poignée (1) jusqu'à la position (●).

Extinction en cas de panne

En cas de panne, fermer l'alimentation du gaz à l'appareil.

Comportement en cas de panne et d'interruption prolongée du fonctionnement

Si l'appareil doit rester inactif pendant un certain temps ou en cas de panne ou de fonctionnement irrégulier, fermer le robinet de raccordement au réseau du gaz situé à l'extérieur de l'appareil. Après avoir effectué toutes les opérations de nettoyage, les surfaces en acier inoxydable,



bien séchées, doivent être protégées avec des produits qui se trouvent normalement dans le commerce, afin de lutter contre les phénomènes de corrosion. En cas de panne, s'adresser au service d'assistance.

FONCTIONNEMENT DES COMMANDES ÉLECTRONIQUES

Réglage de la température de cuisson (voir la fig. 14)

Lorsque la friteuse est éteinte et le câble d'alimentation branché au secteur, l'écran "A" affiche la température de l'huile dans la cuve.

Appuyer légèrement sur les flèches (B) pour augmenter ou diminuer la température de cuisson.

L'écran affichera la température sélectionnée et un signal sonore confirmera que le réglage a été enregistré.

À la fin de l'opération, l'écran affichera encore la température dans la cuve.


Le réglage de la température de cuisson peut être effectué lorsque la friteuse est éteinte ou en fonction.


Lors du réglage d'une température plus basse que celle présente dans la cuve, attendre que l'huile refroidisse.

FR

Allumage et extinction (voir la fig. 14)

La friteuse est dotée d'un dispositif d'allumage électrique de la flamme pilote, vérifier que la friteuse est branchée correctement au secteur.

Appuyer et tourner la poignée de la vanne en position d'allumage , maintenir appuyé pour allumer la flamme pilote et avant de relâcher la poignée, attendre le chauffage du thermocouple pendant quelques secondes.


Appuyer et tourner la poignée en position de fonctionnement , puis pour allumer la friteuse, appuyer sur la touche de démarrage "C" pendant quelques secondes, la Led verte "D" commence à clignoter et les brûleurs s'allument.

Lorsque la température fixée est atteinte, un signal sonore est émis et la friteuse passera en mode de maintien de la température et exécutera des allumages et des extinctions continues pour que la température de l'huile reste constante.

Chaque fois que la friteuse atteint la température fixée, un signal sonore est émis.

Pour éteindre la friteuse, appuyer sur la touche "C" pendant quelques secondes, les brûleurs s'éteignent et la Led verte "D" arrête de clignoter.

Seule la flamme pilote est allumée et l'écran "A" affichera la température de l'huile à l'intérieur de la cuve.

Pour éteindre la flamme pilote, appuyer et placer la poignée de la vanne sur .

Fonction MELTING (voir la fig. 14)

La fonction melting permet de chauffer l'huile sans augmentations brusques de température grâce au fonctionnement de la friteuse en mode cyclique.

Cette fonction est utilisée principalement lorsqu'il fait froid, quand l'huile tend à se solidifier ou en cas d'utilisation de graisse végétale.

Grâce au fonctionnement par intermittence, la friteuse dissout la graisse utilisée pour la friture sans la brûler.

Pour activer la fonction melting, appuyer sur la touche "E"

pendant quelques secondes, la led rouge "F" commence à clignoter, la friteuse commence à fonctionner en mode cyclique jusqu'à atteindre la température de 100° C. Ensuite, la friteuse passe automatiquement en mode de fonctionnement continu en amenant la température de l'huile à la valeur réglée.

La fonction melting peut être activée et désactivée à tout moment en appuyant sur la touche "E" pendant quelques minutes.

Si la fonction melting est activée avant d'allumer la friteuse, lorsque la température atteint 100°C, la friteuse passera automatiquement en mode de maintien de la température constante à 100° C.

Pour revenir au fonctionnement continu, appuyer sur les flèches "B"; à ce stade, la friteuse commencera à chauffer l'huile jusqu'à atteindre la température fixée

SOIN DE L'APPAREIL

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS

Le niveau de l'huile doit être toujours maintenu entre les niveaux maximum et minimum. Ne jamais allumer la friteuse si le niveau de l'huile n'est pas correct.

Changer l'huile fréquemment : ne pas continuer à utiliser l'huile lorsque sa couleur est sombre et sa viscosité augmente. Ne jamais charger le panier à plus de 50% de sa capacité : cela permettra d'effectuer des cuissons rapides et garantira la sécurité de l'utilisation.

Lorsque le panier est introduit dans le bac, de la mousse se forme à cause de l'émulsion entre l'huile chaude et l'eau contenue dans les nourritures.

Si la mousse est très abondante, soulever le panier et le submerger encore une fois pour faire disparaître la mousse.

Pendant la friture des nourritures, des particules se détachent; les plus grosses parties se déposent sur la grille et les plus petites sur le fond, dans la zone froide.

Dans le but d'éviter que ces dépôts restent en circulation et brûlent, il est donc nécessaire de les faire évacuer périodiquement. L'opération de purge doit être effectuée avec l'huile froide et après avoir laissé décanter les résidus.

AVERTISSEMENT POUR L'UTILISATION DE GRAISSES SOLIDES (SAINDOUX)

Si le saindoux est utilisé comme moyen de friture, des situations de danger peuvent se vérifier à cause de la surchauffe du saindoux et de la cuve de friture. Dissoudre le saindoux graduellement selon les modalités indiquées ci-dessous :

Enlever le panier, le filet de la cuve et introduire le saindoux.

Faire fonctionner l'appareil dans la position de puissance maximum pendant environ une minute, puis le remettre dans la position pilote.

Le saindoux en contact avec les tuyaux chauds commencera à se dissoudre.

Attendre quelques minutes pour garantir la fonte graduelle sans surchauffes. Remettre l'appareil dans la position maximum pendant une autre minute et revenir



dans la position pilote.

À ce stade, les tuyaux sont suffisamment chauds, attendre que le saindoux devienne complètement liquide et réintroduire le filet de la cuve et le panier. Lorsque le saindoux sera complètement liquide et suffisant, la friteuse fonctionnera correctement.

AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'UTILISATION DE L'HUILE CHAUDE

Il est interdit d'adopter tout comportement menant à :

- Une surchauffe de l'huile.
- L'utilisation inappropriée de la friteuse.
- Le remplacement de l'huile lorsque la friteuse est chaude.
- L'utilisation de solvants inflammables pour le nettoyage.
- Le remplissage incorrect de la cuve (au-dessus ou en dessous du niveau).
- L'introduction de nourriture humide non égouttée ou d'eau dans l'huile chaude.

PURGE DES SÉDIMENTS

Après avoir laissé décanter et lorsque l'huile est froide, extraire le filet avec les poignées en veillant à ce qu'il soit bien horizontal et à le manœuvrer lentement de façon à retenir tous les plus gros sédiments qui se sont déposés.

a) Pour les modèles à appui (fig.8) (GL 8B - GL 8+8B - GL 8M - GL 8+8M - GL10B - GL 10+10B - GL 30B - GL 30M). Avant d'ouvrir le robinet d'évacuation (6), introduire le tuyau (15) dans le trou (5) comme indiqué sur la figure. Après avoir positionné un bassin ou un seau métallique d'une capacité* d'au moins 12 litres sous le tuyau d'évacuation, ouvrir le levier (6) après avoir soulevé le pivot (14).

Une fois l'évacuation terminée, fermer le robinet en tournant le levier (6) et enlever le tuyau (15), en manœuvrant au contraire.

b) Pour les modèles avec meuble (fig.9) Vérifier que le bassin (9) fourni est inséré sous le tuyau d'évacuation (8) puis tourner la vanne papillon du tuyau d'évacuation qui ouvrira le robinet.

NETTOYAGE

ATTENTION !

- Ne jamais nettoyer l'appareil avant qu'il ne se soit refroidi.
- En cas d'appareils à alimentation électrique, intervenir sur l'interrupteur sectionneur pour couper l'alimentation électrique.

Le nettoyage quotidien soigné de l'appareil, effectué après avoir désactivé l'appareil, garantit son fonctionnement parfait et sa longue durée de vie.

Les surfaces en acier doivent être nettoyées avec du liquide vaisselle dilué dans de l'eau très chaude en utilisant un chiffon doux ; pour la saleté plus résistante, utiliser de l'alcool éthylique, de l'acétone ou un autre solvant non halogéné ; **ne pas utiliser de détergents en poudre**

abrasifs ou de substances corrosives telles que l'acide chlorhydrique / muriatique ou sulfurique. L'utilisation d'acides peut compromettre la fonctionnalité et la sécurité de l'appareil.

Ne pas utiliser de brosses, de pailles de fer ou de disques abrasifs en d'autres métaux ou alliages qui pourraient laisser des traces de rouille par contamination.

Pour cette même raison, éviter le contact avec des objets en fer.

Attention aux pailles de fer ou aux brosses en acier inoxydable qui, même si elles ne contaminent pas les surfaces, peuvent provoquer des rayures dangereuses.

Si la saleté est très importante, ne jamais utiliser de papier de verre ou émeri ; nous conseillons au contraire d'utiliser une éponge synthétique (par exemple Scotchbrite).

Éviter aussi d'utiliser des substances pour nettoyer l'argent et faire attention aux vapeurs d'acide chlorhydrique ou sulfurique provenant par exemple du lavage des planchers. Ne pas diriger de jets d'eau directs sur l'appareil pour ne pas l'endommager.

Après le nettoyage, rincer avec de l'eau propre et essuyer soigneusement avec un chiffon.

Après avoir effectué toutes les opérations de nettoyage, les surfaces en acier inoxydable, bien séchées, doivent être protégées avec des produits qui se trouvent normalement dans le commerce, permettant de protéger contre les phénomènes de corrosion.

AVERTISSEMENT POUR L'INSTALLATEUR AUTORISÉ ANOMALIES

THERMOCOUPLE

La veilleuse ne reste pas allumée :

remplacer le thermocouple

THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

La veilleuse ne reste pas allumée :

Si après avoir remplacé le thermocouple, la veilleuse ne reste pas allumée, connecter les fils au niveau du thermostat de sécurité.

Si le problème est résolu, remplacer le thermostat de sécurité. Le thermostat de sécurité est engagé.

Redémarrer le thermostat. Rallumer la machine et contrôler la température de l'huile avec la machine à régime.

Le thermostat de sécurité est taré pour intervenir dans l'intervalle compris entre 211 °C et 230 °C.

Vérifier par le biais du thermomètre à immersion la température de déclenchement du thermostat.

S'il intervient à des températures inférieures, il doit être remplacé. Si au contraire il intervient à la température prévue le défaut vient de la vanne (bulbe ou capillaire).

VANNE

La vanne ne doit être manipulée pour aucune raison.

Ne pas remplacer ni intervenir sur le capillaire et/ou sur le bulbe.



Le thermostat de sécurité intervient :

Après avoir vérifié la température de l'huile remplacer la vanne.

La veilleuse ne reste pas allumée :

Si après avoir remplacé le thermocouple et avoir connecté les fils au niveau du thermostat de sécurité, cette anomalie se présente encore, le problème est dû à l'électroaimant de la vanne.

Si la vanne est sous garantie : remplacer la vanne. Une fois les termes de garanties échus (24 mois à compter de la date de fabrication de la vanne) : remplacer l'électroaimant.

ALLUMAGE PIÉZOÉLECTRIQUE

L'étincelle ne se voit pas :

Vérifier visuellement le bon état du piézoélectrique (il ne doit pas être sali par l'huile) et le câble ne doit pas être coupé ou dépouillé.

Vérifier aussi qu'il est branché à la carrosserie par le biais du câble et/ou en contact sur le tableau de bord.

Après avoir vérifié le bon état du piézoélectrique et du câble remplacer la bougie.



FR

INFORMATION DESTINÉE AUX UTILISATEURS

Application des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE relatives à la limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et à l'élimination des déchets.

Le symbole de la poubelle barrée apposé sur les équipements ou sur l'emballage indique qu'à la fin de la durée de vie du produit, il devra être éliminé séparément des autres déchets ménagers.

Le tri sélectif de l'appareil usagé est organisé et géré par le fabricant. L'utilisateur souhaitant se libérer de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre le système adopté par celui-ci, afin de permettre le tri sélectif de l'appareil usagé.

Le tri sélectif de l'appareil usagé vers le recyclage, le traitement et l'élimination compatible avec l'environnement contribue à éviter les effets néfastes sur l'environnement et la santé humaine, et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des composants de l'appareil.

L'élimination non conforme du produit de la part de l'utilisateur comporte l'application des sanctions administratives prévues par les normes en vigueur.

CERTIFICAT DE GARANTIE

SOCIÉTÉ: _____

ADRESSE: _____

CODE POSTAL : _____ VILLE: _____

PROVINCE: _____ DATE D'INSTALLATION : _____

MODÈLE _____

MATRICULE _____

AVERTISSEMENTS

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'imprécisions éventuelles contenues dans ce mode d'emploi, dues à des erreurs de transcription et/ou d'impression et il se réserve le droit d'apporter au produit toutes les modifications qu'il juge utiles ou nécessaires, sans compromettre ses caractéristiques essentielles. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes contenues dans ce mode d'emploi. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages directs et indirects dérivant d'une installation incorrecte, de forçages, d'une mauvaise maintenance ou d'une utilisation inadaptée.



Bedienungshandbuch

| | |
|-----------------------|-----------|
| Abmessungen | 84 |
| Technische Daten | 86 |
| Besondere Anleitungen | 88 |



GAS-FRITTEUSEN – SERIE 600

| Gerätetyp | Beschreibung | Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt) | Typ |
|-----------|-----------------------------------|--|-----|
| GL8B | Gas-Fritteuse, Tischmodell, 8 l | mm 300x600x290 (410) | A1 |
| GL8M | Gas-Fritteuse, mit Möbel, 8 l | mm 300x600x900 (1020) | A1 |
| GL8+8B | Gas-Fritteuse, Tischmodell, 8+8 l | mm 600x600x290 (410) | A1 |
| GL8+8M | Gas-Fritteuse, mit Möbel, 8+8 l | mm 600x600x900 (1020) | A1 |

GAS-FRITTEUSEN – SERIE 700

| Apparecchio tipo | Descrizione | Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt) | Typo |
|------------------|-------------------------------------|--|------|
| GL10B | Gas-Fritteuse, Tischmodell, 10 l | mm 400x700x290 (430) | A1 |
| GL10M | Gas-Fritteuse, mit Möbel, 10 l | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL7+7M | Gas-Fritteuse, mit Möbel, 7+7 l | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL10+10B | Gas-Fritteuse, Tischmodell, 10+10 l | mm 800x700x290 (430) | A1 |
| GL10+10M | Gas-Fritteuse, mit Möbel, 10+10 l | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL15M | Gas-Fritteuse, mit Möbel, 15 l | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL15+15M | Gas-Fritteuse, mit Möbel, 15+15 l | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL18MI | Gas-Fritteuse, mit Möbel, 18 l | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL18MI-E | Gas-Fritteuse, mit Möbel, 18 l | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL18+18MI | Gas-Fritteuse, mit Möbel, 18+18 l | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL18+18MI-E | Gas-Fritteuse, mit Möbel, 18+18 l | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL20M | Gas-Fritteuse, mit Möbel, 20 l | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL20+20M | Gas-Fritteuse, mit Möbel, 20+20 l | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL30B | Gas-Fritteuse, Tischmodell, 25 l | mm 800x700x290 (430) | A1 |
| GL30M | Gas-Fritteuse, mit Möbel, 25 l | mm 800x700x900 (1040) | A1 |

DE

GAS-FRITTEUSEN – SERIE 900

| Unit type | Description | Dim.: (LxWxH) worktop (total H) | Type |
|---------------|--|------------------------------------|------|
| 9GL18MI | Gas-Fritteuse, mit Möbel, 18 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18MIEL | Gas-Fritteuse, mit Möbel – elektronische Bedienelemente, 18 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18+18MI | Gas-Fritteuse, mit Möbel, 18+18 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18+18MIEL | Gas-Fritteuse, mit Möbel – elektronische Bedienelemente, 18+18 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22M | Gas-Fritteuse, mit Möbel, 22 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22M/R | Gas-Fritteuse mit Möbel, mit Druckregler, 22 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22M | Gas-Fritteuse, mit Möbel, 22+22 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22M/R | Gas-Fritteuse mit Möbel, mit Druckregler, 22+22 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22MEL | Gas-Fritteuse, mit Möbel – elektronische Bedienelemente, 22 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22MEL/R | Gas-Fritteuse mit Möbel, elektronische Bedienelemente mit Druckregler, 22 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22MEL | Gas-Fritteuse, mit Möbel – elektronische Bedienelemente, 22+22 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22MEL/R | Gas-Fritteuse mit Möbel, elektronische Bedienelemente mit Druckregler, 22+22 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |



GAS-FRITTEUSEN – SERIE S700

| Gerätetyp | Beschreibung | Abm.: (LxTxH) Arbeitstisch (H insgesamt) | Typ |
|---------------------|--|---|-----|
| SGL18MI | Gas-Fritteuse, mit Möbel, 18 l | mm 400x730x900 (1090) | A1 |
| SGL18MIEL | Gas-Fritteuse, mit Möbel – elektronische Bedienelemente, 18 l | mm 400x730x900 (1090) | A1 |
| SGL18+18MI | Gas-Fritteuse, mit Möbel, 18+18 l | mm 800x730x900 (1090) | A1 |
| SGL18+18MIEL | Gas-Fritteuse, mit Möbel – elektronische Bedienelemente, 18+18 l | mm 800x730x900 (1090) | A1 |

GAS-FRITTEUSEN – SERIE S900

| Gerätetyp | Beschreibung | Abm.: (LxTxH) Arbeitstisch (H insgesamt) | Typ |
|-----------------------|--|---|-----|
| S9GL18MI | Gas-Fritteuse, mit Möbel 18 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL18MIEL | Gas-Fritteuse, mit Möbel – elektronische Bedienelemente, 18 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL18+18MI | Gas-Fritteuse, mit Möbel 18+18 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL18+18MIEL | Gas-Fritteuse, mit Möbel – elektronische Bedienelemente, 18+18 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22M | Gas-Fritteuse, mit Möbel, 22 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22MEL | Gas-Fritteuse, mit Möbel – elektronische Bedienelemente, 22 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22M | Gas-Fritteuse, mit Möbel, 22+22 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22MEL | Gas-Fritteuse, mit Möbel – elektronische Bedienelemente, 22+22 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22M/R | Gas-Fritteuse mit Möbel, mit Druckregler, 22 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22MEL/R | Gas-Fritteuse mit Möbel, elektronische Bedienelemente mit Druckregler, 22 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22M/R | Gas-Fritteuse mit Möbel, mit Druckregler, 22+22 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22MEL/R | Gas-Fritteuse mit Möbel, elektronische Bedienelemente mit Druckregler, 22+22 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |

DE

GAS-FRITTEUSEN – SERIE LX900 TOP

| Gerätetyp | Beschreibung | Abm.: (LxTxH) Arbeitstisch (H insgesamt) | Typ |
|--------------------|--|---|-----|
| LX9GL18IEL | Gas-Fritteuse in freitragender Ausführung – elektronische Bedienelemente, 18 l | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22EL | Gas-Fritteuse in freitragender Ausführung – elektronische Bedienelemente, 22 l | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22EL/R | Gas-Fritteuse in freitragender Ausführung - elektronische Bedienelemente mit Druckregler, 22 l | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL18I | Gas-Fritteuse in freitragender Ausführung 18 l | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22 | Gas-Fritteuse in freitragender Ausführung 22 l | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22/R | Gas-Fritteuse in freitragender Ausführung mit Druckregler, 22 l | mm 400x900x580 (840) | A1 |

**GAS-FRITTEUSEN – SERIE 900****TECHNISCHE DATEN**

| MODELL | Nennleistung | | Flüssiggas-Verbrauch | | Methangas-Verbrauch | | Methangas-Verbrauch | | Primäre Verbrennungsluft | Bautyp | Strom-Nennleistung | Voreingestellte Spannung | | Zylindrischer Brenner | | Runder Brenner | | Ovaler Brenner | |
|-----------------------------|--------------|------|----------------------|------|---------------------|-----|---------------------|-----------|--------------------------|--------|--------------------|--------------------------|----|-----------------------|----|----------------|----|----------------|----|
| | kW | kg/h | G30/31 | m³/h | G20 | G25 | m³/h | m³/h | | | | Vac | n° | kW | n° | kW | n° | kW | n° |
| 9GL18MI - 9GL18MIEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | | | | | | | |
| 9GL18+18MI - 9GL18+18MIEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | | | | | | | |
| 9GL22M - 9GL22M/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | | | | | | | | | | | | | |
| 9GL22+22M - 9GL22+22M/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | | | | | | | | | | | | | |
| 9GL22MEL - 9GL22MEL/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | | | | | | | |
| 9GL22+22MEL - 9GL22+22MEL/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | | | | | | | |

GAS-FRITTEUSEN – SERIE 900 "S"**TECHNISCHE DATEN**

| MODELL | Nennleistung | | Flüssiggas-Verbrauch | | Methangas-Verbrauch | | Methangas-Verbrauch | | Primäre Verbrennungsluft | Bautyp | Strom-Nennleistung | Voreingestellte Spannung | | Zylindrischer Brenner | | Runder Brenner | | Ovaler Brenner | |
|-------------------------------|--------------|------|----------------------|------|---------------------|-----|---------------------|-----------|--------------------------|--------|--------------------|--------------------------|----|-----------------------|----|----------------|----|----------------|----|
| | kW | kg/h | G30/31 | m³/h | G20 | G25 | m³/h | m³/h | | | | Vac | n° | kW | n° | kW | n° | kW | n° |
| 59GL18MI - 59GL18MIEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | | | | | | | |
| 59GL18+18MI - 59GL18+18MIEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | | | | | | | |
| 59GL22M - 59GL22M/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | | | | | | | | | | | | | |
| 59GL22MEL - 59GL22MEL/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | | | | | | | |
| 59GL22+22M - 59GL22+22M/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | | | | | | | | | | | | | |
| 59GL22+22MEL - 59GL22+22MEL/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | | | | | | | |

GAS-FRITTEUSEN – SERIE 900 "LX" TOP**TECHNISCHE DATEN**

| MODELL | Nennleistung | | Flüssiggas-Verbrauch | | Methangas-Verbrauch | | Methangas-Verbrauch | | Primäre Verbrennungsluft | Bautyp | Strom-Nennleistung | Voreingestellte Spannung | | Zylindrischer Brenner | | Runder Brenner | | Ovaler Brenner | |
|---------------------------------|--------------|------|----------------------|------|---------------------|-----|---------------------|-----------|--------------------------|--------|--------------------|--------------------------|----|-----------------------|----|----------------|----|----------------|----|
| | kW | kg/h | G30/31 | m³/h | G20 | G25 | m³/h | m³/h | | | | Vac | n° | kW | n° | kW | n° | kW | n° |
| LX9GL18I - LX9GL18MIEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | | | | | | | |
| LX9GL18+18I - LX9GL18+18MIEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | | | | | | | |
| LX9GL22I - LX9GL22MIEL | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | | | | | | | | | | | | | |
| LX9GL22EEL - LX9GL22EEL/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | | | | | | | |
| LX9GL22+22I - LX9GL22+22MIEL | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | | | | | | | | | | | | | |
| LX9GL22+22EEL - LX9GL22+22EEL/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | | | | | | | |



BESONDERE ANLEITUNGEN



ACHTUNG!

Die Abbildungen, auf die in den Kapiteln **“ALLGEMEINE HINWEISE”, “ANLEITUNGEN FÜR GAS-MODELLE”** und **“ANLEITUNGEN FÜR ELEKTRO-MODELLE”** Bezug genommen wird, sind auf den ersten Seiten dieses Handbuchs abgedruckt.

GERÄTEBESCHREIBUNG

Robuste Stahlstruktur mit 4 höhenverstellbaren Füßen. Außenverkleidung aus Chromnickelstahl 18/10. Die Erhitzung erfolgt mit Hilfe von Rohrbrennern aus Chromstahl, die thermischen und mechanischen Belastungen gegenüber besonders beständig sind. Die Temperaturregelung geschieht über Ventile mit Sicherheitsvorrichtungen.

INSTALLATION

Montage, Installation und Wartung müssen in Übereinstimmung mit den gültigen Vorschriften von Betrieben vorgenommen werden, die vom örtlichen Gasversorgungsunternehmen autorisiert sind.

Vorgehensweise bei der Installation

Stellen Sie unter Verwendung der höhenverstellbaren Füße eine absolut ebene Ausrichtung des Gerätes sicher.

VORBEREITUNG

Installationsort

Das Gerät sollte in einem gut belüfteten Raum aufgestellt werden, wenn möglich unter einer Abzugshaube.

Es kann freistehend oder neben anderen Geräten montiert werden. Falls das Gerät in der Nähe von Wänden aus brennbarem Material positioniert werden soll, muss in jedem Falle sowohl für die Seitenwände als auch für die Rückwand ein Mindestabstand von 150 mm eingehalten werden.

Sollte es nicht möglich sein, die genannten Abstände einzuhalten, müssen geeignete Sicherheitsmaßnahmen gegen eine mögliche Überhitzung getroffen werden, z.B. durch Verkleidung der Anstellflächen mit Fliesen oder durch Installation von Strahlungsschutzvorrichtungen. Positionieren Sie die Geräte auf einem Tisch oder einer Oberfläche aus nicht brennbarem Material.

Vor Herstellen des Anschlusses muss auf dem technischen Kennschild geprüft werden, ob das Gerät auf die verfügbare Gasart eingestellt bzw. für diese geeignet ist. Sollte das Gerät mit einer anderen Gasart arbeiten, ziehen Sie bitte den Abschnitt **“Betrieb mit anderen Gasarten”** zu Rate.

Gesetzesvorschriften, technische Normen und Richtlinien

Bei der Installation müssen folgende Vorschriften berücksichtigt werden:

- die Normen UNI CIG 8723
- die lokalen Bauvorschriften und Feuerschutzbestimmungen
- die gültigen Unfallschutzvorschriften
- die Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU)
- die gültigen CEI-Bestimmungen
- die Feuerwehrvorschriften

Gasanschluss

Der Anschluss an den 1/2" G - Stutzen des Gerätes kann fix oder, bei Verwendung eines vorschriftsmäßigen Verbinders, abnehmbar ausgeführt werden. Sollen flexible Gasleitungen verwendet werden, müssen diese aus Edelstahl gefertigt sein und den Vorschriften entsprechen. Nach Beendigung des Anschlusses muss dieser mit Hilfe eines speziellen Lecksuchsprays auf Dichtigkeit geprüft werden.

Rauchabzug

Die Geräte müssen, unter Berücksichtigung der Installationsvorschriften, in für den Abzug der Verbrennungsprodukte geeigneten Räumen aufgestellt werden. Sie werden folgendermaßen klassifiziert (siehe Tabelle **“TECHNISCHE DATEN”**):

Gasgeräte Typ *“A1”*

Nicht für den Anschluss an eine Abzugsleitung der Verbrennungsprodukte vorgesehen.

Bei diesen Geräten müssen die Verbrennungsprodukte über spezielle Abzugshauben oder ähnliche Vorrichtungen abgeleitet werden, die mit einem sicher arbeitenden Kamin oder direkt mit dem Außenbereich verbunden sind.

Falls dies nicht möglich ist, kann ein unmittelbar nach außen führender Luftabsauger verwendet werden. Sein Durchsatz muss mindestens dem in der Tabelle **“TECHNISCHE DATEN”** geforderten Wert plus dem für das Wohlbefinden der Benutzer notwendigen Luftaustausch entsprechen.

Elektrischer Anschluss

Vor Anschluss des Gerätes an das Netz stellen Sie bitte sicher, dass:

- die Netzspannung mit den Daten auf dem Kennschild übereinstimmt;
- eine wirksame Erdung vorhanden ist;



- das Anschlusskabel für die Leistungsaufnahme des Gerätes geeignet ist.

Außerdem muss dem Gerät eine Vorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm vorgeschaltet werden, mit der es allpolig vom Stromnetz getrennt werden kann.

Zu diesem Zwecke können zum Beispiel Sicherheitsschalter verwendet werden.

Der allpolige Schalter muss sich in der Nähe des Gerätes befinden, typengeprüft sein und seine Dimensionierung muss für das Gerät geeignet sein.

Das Kabel muss mindestens vom Typ H07 RN-F sein.

Das GELB-GRÜNE Erdkabel darf auf keinen Fall unterbrochen werden.

Potentialausgleich

Das Gerät muss an ein System zum Potentialausgleich angeschlossen werden. Die hierfür vorgesehene Klemme befindet sich in der Nähe des Kabeleingangs und ist an dem Etikett erkennbar.



BETRIEBSBEREITSTELLUNG

Vorbereitende Maßnahmen für die Inbetriebnahme

Vor der Inbetriebnahme müssen die selbstklebenden Schutzfolien entfernt werden. Reinigen Sie die Arbeitsfläche und die externen Bereiche anschließend sorgfältig mit einem feuchten Lappen, mit lauwarmem Wasser und Reinigungsmittel, und reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Inbetriebnahme

Vor Inbetriebnahme sollte geprüft werden, ob die Geräteausführung (Kategorie und eingestellt Gasart) mit der vor Ort verfügbaren Gasfamilie und Gasgruppe übereinstimmen. Falls dies nicht der Fall ist, muss eine Umstellung auf die erforderliche Gasfamilie oder eine Anpassung an die Gasgruppe vorgenommen werden (siehe Abschnitt "Betrieb mit anderen Gasarten"). Halten Sie sich während der Inbetriebnahme an die Bedienungsanleitung.

Überprüfung der Leistung

Die Geräte müssen mit Düsen für die am Gerät eingestellte Nennwärmeleistung betrieben werden.

Es existieren zwei Arten von Leistungen:

- Nennleistung (auf dem Kennschild des Gerätes angegeben)
- reduzierte Leistung

Die Düsen sind in der "BRENNER"-Tabelle angeführt.

Der Gasversorgungsdruck muss innerhalb der nachfolgenden Intervalle liegen:

- zwischen 18 und 22,5 mbar für Gase der zweiten Familie (Methan)
- zwischen 27 und 37 mbar für Gase der dritten Familie (Butan-Propan).

Außerhalb der oben genannten Grenzwerte dürfen die Geräte nicht betrieben werden.

Wird eine zusätzliche Prüfung der Leistung gewünscht, kann diese mit einem Gaszähler mit Hilfe der sogenannten "volumetrischen Methode" vorgenommen werden.

In der Regel reicht es jedoch aus, die Düsen auf korrektes Funktionieren zu prüfen.

Prüfung des Eingangsdrucks (Abb.4)

Der Eingangsdruck muss mit einem Manometer gemessen werden (Auflösung mindestens 0,1 mbar). Entfernen Sie die Schraube (A) des Anschlussdruckmessstutzens und schließen Sie das Manometer an. Nach erfolgter Messung muss die Schraube (A) wieder fest angezogen werden.

WICHTIG: zur Überprüfung des Drucks müssen alle Gasgeräte angeschlossen und in Betrieb sein.

Leistungskontrolle nach der volumetrischen Methode

Mit Hilfe eines Gaszählers und eines Zeitmessers kann der Gasverbrauch pro Zeiteinheit gemessen werden. Dieser Wert muss anschließend mit dem folgendermaßen errechneten Wert E verglichen werden:

$$E = \frac{\text{Brennerleistung}}{\text{Gasheizwert}}$$

Es ist wichtig, dass die Leistungsmessung des Geräts im Trägheitszustand vorgenommen wird.

Die mit dem Wert des Nenndrucks berechneten Nenn- und reduzierten Brennerleistungen können der "BRENNER"-Tabelle entnommen werden. Der Gasheizwert kann beim örtlichen Gasversorgungsunternehmen erfragt werden.

DE

Betriebsprüfung

Prüfen Sie, ob die verwendeten Düsen mit den in der "BRENNER"-Tabelle angegebenen übereinstimmen. Stellen Sie sicher, dass der Durchsatz des eingesetzten Druckminderers über der Summe des Verbrauchs aller angeschlossenen Geräte liegt. Vergewissern Sie sich, dass eine geeignete Gaszuleitung verwendet wurde. **Kontrolle der Zündflamme**

Bei ordnungsgemäßer Einstellung muss die Flamme das Thermoelement umschließen und ein regelmäßiges Aussehen aufweisen. Sollte dies nicht der Fall sein prüfen Sie, ob die für die verwendete Gasart passende Düse eingesetzt wurde.

Kontrolle der Primärluft (Abb. 5/6/7)

Die Einstellung erfolgt über das Venturi-Rohr, durch Veränderung des in der "BRENNER"-Tabelle angegebenen Wertes "X". Vergewissern Sie sich, dass die Flamme gleichmäßig aussieht, gut belüftet ist und geräuscharm brennt.

Funktionskontrolle

- Nehmen Sie das Gerät in Betrieb.
- Prüfen Sie die Dichtheit der Gasleitungen.
- Prüfen Sie die Brennerflamme und deren Kleinstellung.

Hinweise für den Installateur

- Funktionsweise und Bedienung des Gerätes müssen dem Bediener erläutert bzw. vorgeführt werden. Hierzu ist die Bedienungsanleitung zu Hilfe zu nehmen, die dem Benutzer anschließend ausgehändigt werden



muss.

- Informieren Sie den Benutzer darüber, dass alle Renovierungsarbeiten oder baulichen Veränderungen die Verbrennungsluftzufuhr beeinträchtigen können, und eine erneute Funktionsprüfung des Gerätes erforderlich machen.

Betrieb mit anderen Gasarten

Beim Übergang zu einer anderen Gasart muss man zur Bestimmung der einzusetzenden Düsen die "BRENNER"-Tabelle zu Rate ziehen. Der Durchmesser wird in Hundertstel Millimetern ausgedrückt und ist auf den einzelnen Düsen angegeben. Bei Modellen mit Druckregler (/R) muss auch der Ausgangsdruck geprüft und eingestellt werden. Nachdem die Düsen ausgetauscht wurden, müssen alle Funktionsprüfungen durchgeführt werden, wie im Abschnitt "INBETRIEBNAHME" beschrieben. Außerdem muss die Angabe der verwendeten Gasart auf dem technischen Kennschild des Gerätes geändert werden.

Einstellen des Ausgangsdrucks bei Modellen "/R"

Um Zugang zur Einstellschraube zu erhalten, nehmen Sie die Abdeckung "C" ab (siehe Abb. 12), indem Sie die Schraube "D" lösen und mit einem geeigneten Schraubenzieher eine Hebelwirkung auf den Schlitz "E" ausüben. Schließen Sie ein Manometer an den Druckmessstutzen am Ausgang "B (Outlet)" an und stellen Sie unter Bezugnahme auf die "BRENNER"-Tabelle den Ausgangsdruck mit Hilfe eines geeigneten Schraubenziehers an der Schraube "F" ein.

Auswechseln der Brennerdüsen

FÜR DIE 8-, 10-, 18- UND 30-LITER MODELLE

Lösen Sie die sichtbaren Schrauben am unteren Rand oder an der Vorderseite und nehmen Sie die Bedienblende ab. Entfernen Sie anschließend die sichtbaren Düsen und ersetzen Sie sie mit den geeigneten Düsen gemäß "BRENNER"-Tabelle. Achten Sie darauf die Dichtung, sofern vorhanden, nicht zu verlieren und bringen Sie diese wieder an.

FÜR DIE 7-, 15-, 20- UND 22-LITER MODELLE

Für einen Zugang zu den Düsen müssen die Schranktüren geöffnet werden. Lösen Sie die Düsen und ersetzen Sie sie mit den geeigneten Düsen gemäß "BRENNER"-Tabelle. Achten Sie darauf die Dichtung, sofern vorhanden, nicht zu verlieren und bringen Sie diese wieder an.

Einstellen der Pilotflamme (Zchg. H)

Die Pilotflamme verfügt über fixe Düsen und eine fixe Luftzufuhr. Der einzige erforderliche Arbeitsschritt besteht im Austausch der Düsen in Abhängigkeit von der verwendeten Gasart. Gehen Sie hierzu wie folgt vor:

- Lösen Sie die Befestigungsschrauben und nehmen Sie die Bedienblende ab (sofern notwendig).
- Lösen Sie die Befestigungsmutter für den Doppelkegel (Nr. 14) und entnehmen Sie den Doppelkegel (Nr. 15) und die Zünddüse (Nr. 16).
- Wechseln Sie die Zünddüse gemäß "BRENNER"-Tabelle mit der geeigneten Düse aus.
- Nach erfolgtem Auswechseln der Zünddüse schrauben Sie die Befestigungsmutter (Nr. 14) mit dem zugehörigen Doppelkegel (Nr. 15) fest.

SICHERHEITSSYSTEME DES GERÄTES

Sicherheitsventil: ein Ventil mit Thermoelement ermöglicht die Unterbrechung der Gaszufuhr zum Hauptbrenner, falls die Zündflamme erlischt. Zum Wiederherstellen des korrekten Betriebes müssen die Arbeitsschritte zum Einschalten der Zündvorrichtung erneut durchgeführt werden.

Sicherheitsthermostat: dieses Thermostat schaltet die Gaszufuhr im Falle schwerwiegender Störungen ab. Die Wiedereinschaltung muss manuell erfolgen. Dies geschieht durch Lösen der Mutter (Nr. 7) (Abb. 10-11). Sollte sich das Sicherheitsthermostat einschalten, benachrichtigen Sie bitte den Kundendienst.

WARTUNG

Dank der Bauweise der Geräte erfordern diese nur wenige Wartungsarbeiten. Wir raten Ihnen dennoch zum Abschluss eines Wartungsvertrages, um sicherzustellen, dass die Geräte mindestens einmal jährlich von qualifiziertem Personal unseres Kundendienstes oder einem Fachtechniker überprüft werden.

AUSTAUSCH DER KOMPONENTEN (ERSATZTEILE)

VERWENDEN SIE AUSSCHLIESSLICH VOM HERSTELLER GELIEFERTER ORIGINAL-ERSATZTEILE. Die Teile dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal ausgetauscht werden!

Bei einigen Modellen muss die Bedienblende durch Lösen der sichtbaren Schrauben am unteren Rand oder an der Vorderseite abgenommen werden, um Zugang zu den auszuwechselnden Teilen zu erhalten, bei anderen reicht es aus, die untere Tür zu öffnen. **ACHTUNG: leeren Sie vor dem Abnehmen der Bedienblende und dem Auswechseln der Komponenten die Wanne.**

Gasventil: Alle Anschlussstücke sind sichtbar. Lösen Sie Gaszufuhr- und -ableitung, Zündflamme und Thermoelement mit geeigneten Schlüsseln. Nehmen Sie die beiden seitlichen Befestigungsschrauben ab und wechseln Sie das Teil aus. Führen Sie den Kolben vollständig ein.

Sicherheitsthermostat: Nehmen Sie die Flachsteckverbinder des Thermoelements ab. Lösen Sie die Abdeckmutter, nehmen Sie die Befestigungsmutter ab und wechseln Sie diese aus. Stellen Sie beim Wiederanbringen der Flachsteckverbinder sicher, dass diese einen einwandfreien Kontakt gewährleisten. Vergewissern Sie sich, dass der Thermostatkolben vollständig in seine Aufnahme eingeführt ist.

Brenner: Der Brenner ist mit zwei gut sichtbaren Schrauben und einer Mutter an der Rampe befestigt. Lösen Sie diese, wechseln Sie den Brenner aus und ziehen Sie die Schrauben wieder fest an.

Thermoelement – Zündkerze: Um das Auswechseln



dieser beiden Komponenten zu erleichtern, sollten die beiden Befestigungsschrauben der Zündflammenhalterung gelöst werden. Nehmen Sie anschließend die Befestigungsschraube ab und wechseln Sie die Komponenten aus.

Montieren Sie die Bedienblende und die zugehörigen Teile nach erfolgtem Austausch wieder in der richtigen Reihenfolge.

HINWEIS

Nach dem Austausch von gasführenden Teilen muss eine Dichtheits- und Funktionsprüfung der verschiedenen Elemente vorgenommen werden.

BEDIENUNGSANLEITUNG

INBETRIEBNAHME

Das Gerät ist für den professionellen Gebrauch bestimmt und darf deshalb nur von entsprechend qualifiziertem Personal benutzt werden.

Wir empfehlen dem Benutzer sicherzustellen, dass die Installation des Gerätes fachgerecht ausgeführt wurde. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf eine nicht fachgerechte Installation, eine unsachgemäße Wartung oder Unerfahrenheit beim Einsatz zurückzuführen sind.

Vor Inbetriebnahme des Gerätes **LESEN SIE BITTE DIE IM VORLIEGENDEN HANDBUCH ENTHALTENE BEDIENUNGSANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH**, und beachten Sie dabei insbesondere die Vorschriften bezüglich der Sicherheitsvorrichtungen. Schließen Sie nach jedem Gebrauch die Gaszufuhrhähne, vor allem aber bei Wartungs- und Reparaturarbeiten. Befolgen Sie zumindest am Anfang des Gebrauchs die Kochvorschriften, bis Sie dank zunehmender Übung und Erfahrung in der Lage sind, Zubereitungszeiten und Temperaturen selbst zu wählen. Bevor Sie den Brenner einschalten, säubern Sie unter Berücksichtigung der Angaben des Kapitels "Reinigung" die mit dem Frittieröl in Kontakt kommenden Teile sorgfältig. Stellen Sie sicher, dass der Auslasshahn geschlossen ist, und füllen Sie anschließend Öl bis zur Bezugsmarkierung der Wanne ein (Pegelstand).

ZÜNDUNG

Die Brenner werden von einer thermostatischen Sicherheitsventil gespeist.

Zündung des Zündbrenners (Serie 600) (Abb. 10)

Drücken Sie die Taste (✱) (3), warten Sie bis die Luft aus den Rohren entwichen ist, und drücken Sie anschließend mehrmals den Piezo-Zündknopf (2). Stellen Sie über die hierfür vorgesehene Öffnung in der Bedienblende sicher, dass die Zündflamme brennt. Halten Sie den Knopf (3) einige Sekunden lang gedrückt und lassen Sie ihn dann los. Sollte die Zündflamme erlöschen, wiederholen Sie die Vorgehensweise.

Einschalten des Zündbrenners (Serie 700/900)

(Abb. 11)

Drücken Sie den Bedienknopf ein und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zur Position (✱) (PILOT).

Halten Sie den Bedienknopf in dieser Position gedrückt und betätigen Sie mehrmals den Knopf der Piezozündung, bis sich die Zündflamme einschaltet. Bei den Modellen (R) muss der Bedienknopf noch weiter gedreht werden, um die Piezozündung zu aktivieren (siehe Abb. 13).

Lassen Sie den Bedienknopf nach 5 Sekunden los, und drehen Sie ihn in die gewünschte Position. Falls die Zündflamme erlöschen sollte, wiederholen Sie den Arbeitsschritt.

Zündung des Zündbrenners (GL18...SGL18...9GL18...S9GL18...LX9GL18...9GL22...EL,S9GL22...EL,LX9GL22...EL) (Abb. 11)

Drehen Sie den Bedienknopf (1) im Uhrzeigersinn bis zur Position (✱). Halten Sie den Bedienknopf in dieser Position gedrückt, bis sich die Zündflamme einschaltet. Lassen Sie den Bedienknopf nach 60 Sekunden los, und drehen Sie ihn in die Position (0). Sollte die Zündflamme erlöschen, wiederholen Sie die Vorgehensweise.

Zündung der Hauptbrenner und Temperaturregelung

Um den Hauptbrenner einzuschalten, drehen Sie den Bedienknopf weiter im Gegenuhrzeigersinn bis zur gewünschten Temperatur. Bei der Serie 600 verfügt das Thermostatventil über die Positionen 1 bis 8, bei der Serie 700/900 über die Positionen 1 bis 7.

Nachfolgend die Näherungswerte der zu den einzelnen Positionen gehörenden Temperaturen:

Ventil 8 Positionen

| | | | | | | | | | |
|---------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Positionen | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Temperatur °C | Aus | 110 | 121 | 133 | 145 | 156 | 168 | 179 | 190 |

Ventil 7 Positionen

| | | | | | | | | |
|---------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Positionen | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Temperatur °C | Aus | 115 | 130 | 143 | 157 | 171 | 180 | 190 |

Zündung der Hauptbrenner und Temperaturregelung (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI)

Um den Hauptbrenner einzuschalten, drehen Sie den Thermostatknopf auf der Bedienblende bis zum gewünschten Temperaturwert.

AUSSCHALTEN

Ausschalten während des normalen Betriebs (Abb. 9-10)

AUSSCHALTEN (SERIE 600) Zum Ausschalten der Hauptbrenner drehen Sie den Bedienknopf (1) in die Position (✱). In dieser Position bleibt nur die Zündflamme eingeschaltet. Um das Gerät vollständig abzuschalten, muss der Ausschaltknopf (●) (4) gedrückt werden.

Vor einem erneuten Einschalten warten Sie ca. 1 Minute, bis das Ventil freigegeben wird.

AUSSCHALTEN (SERIE 700/900). Zum Ausschalten der Hauptbrenner drehen Sie den Bedienknopf (1) in die Position (✱). In dieser Position bleibt nur die Zündflamme eingeschaltet. Um das Gerät vollständig abzuschalten,



drehen Sie den Bedienknopf in die Position (●).
AUSSCHALTEN (elektronische Bedienelemente).
 Zum Ausschalten der Hauptbrenner drehen Sie den Bedienknopf (1) in die Position (✱). In dieser Position bleibt nur die Zündflamme eingeschaltet. Um das Gerät vollständig abzuschalten, drehen Sie den Bedienknopf in die Position (●) und drücken Sie den START/STOP-Knopf der elektronischen Steuerung.

Ausschalten (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI)

Zum Ausschalten der Hauptbrenner drehen Sie den Thermostat-Drehknopf auf der Bedienblende auf Null und den Bedienknopf (1) in die Position (✱). In dieser Position bleibt nur die Zündflamme eingeschaltet. Um das Gerät vollständig abzuschalten, drehen Sie den Bedienknopf (1) in die Position (●).

Außerbetriebnahme im Störfall

Im Falle einer Störung unterbrechen Sie die Gaszufuhr des Gerätes.

Verhalten bei Störfällen und längerer Betriebsunterbrechung

Falls das Gerät längere Zeit nicht verwendet wird, oder bei Vorliegen eines Defekts oder einer Betriebsstörung schließen Sie Gasanschlusshahn außen am Gerät. Nach erfolgter Reinigung und sorgfältiger Trocknung müssen alle Oberflächen aus rostfreiem Edelstahl mit den handelsüblichen Produkten vor Korrosion geschützt werden. Wenden Sie sich im Störfall bitte an den Kundendienst.

FUNKTIONEN DER ELEKTRONISCHEN BEDIENELEMENTE

Einstellen der Zubereitungstemperatur (siehe Abb. 14)

Bei ausgeschalteter, mit dem Versorgungskabel an das Stromnetz angeschlossener Fritteuse wird am Display A der Temperaturwert des in der Wanne enthaltenen Öls angezeigt.

Drücken Sie die Pfeile (B), um die Zubereitungstemperatur zu erhöhen oder zu reduzieren.

Am Display wird der gewählte Temperaturwert angezeigt, und ein Signalton bestätigt die Speicherung der Einstellung.

Am Ende des Arbeitsschritts zeigt das Display den Temperaturwert im Inneren der Wanne erneut an.

Die Einstellung der Zubereitungstemperatur kann sowohl bei eingeschalteter als auch bei ausgeschalteter Fritteuse vorgenommen werden.

Falls ein Temperaturwert eingegeben wird, der unter dem in der Wanne vorhandenen Wert liegt, muss man abwarten, bis sich das Öl abkühlt.

Ein- und Ausschalten (siehe Abb. 14)

Die Fritteuse ist mit einer Elektrozündung der Zündflamme ausgestattet: stellen Sie daher sicher, dass die Fritteuse korrekt an das Stromnetz angeschlossen wurde.

Drücken Sie den Drehschalter des Ventils ein und drehen Sie ihn in die Position Einschalten ✱, halten Sie ihn zum Einschalten der Zündflamme gedrückt und warten Sie vor dem Loslassen des Schalters einige Sekunden, bis sich das

Thermoelement erhitzt hat.

Drücken Sie den Drehschalter ein und drehen Sie ihn in die Position Betrieb (●). Schalten Sie die Fritteuse jetzt ein, indem Sie die Starttaste C einige Sekunden lang gedrückt halten. Die grüne LED D beginnt zu blinken und die Brenner schalten sich ein.

Bei Erreichen der eingegebenen Temperatur gibt die Fritteuse einen Signalton ab und geht in den Betriebsmodus zur Aufrechterhaltung der Temperatur über: sie schaltet sich kontinuierlich ein und aus, um die Öltemperatur konstant zu halten.

Der Signalton wird jedes Mal erzeugt, wenn die Fritteuse die eingegebene Temperatur erreicht.

Zum Ausschalten der Fritteuse halten Sie die Taste C einige Sekunden gedrückt, bis sich die Brenner ausschalten und die grüne LED D aufhört zu blinken.

Es bleibt lediglich die Zündflamme eingeschaltet und am Display A kann die Öltemperatur im Inneren der Wanne angezeigt werden.

Zum Ausschalten der Zündflamme drücken Sie den Drehschalter des Ventils ein und bringen Sie ihn die Position (●).

MELTING-Funktion (siehe Abb. 14)

Die Melting-Funktion ermöglicht es, das Öl ohne plötzliche Temperatursteigerungen zu erhitzen. Dies geschieht über einen zyklischen Betrieb der Fritteuse.

Diese Funktion wird hauptsächlich in den Wintermonaten verwendet, in denen das Öl dazu neigt, fest zu werden, oder aber wenn zum Frittieren pflanzliche Fette verwendet werden.

Durch das abwechselnde Ein- und Ausschalten der Fritteuse schmilzt das Frittierfett ohne die Gefahr eines Verbrennens.

Zum Einschalten der Melting-Funktion halten Sie die Taste E einige Sekunden lang gedrückt. Die rote LED F beginnt zu blinken, und die Fritteuse startet ihren zyklischen Betrieb, bis eine Temperatur von 100 °C erreicht wird. Anschließend geht die Fritteuse automatisch in den kontinuierlichen Betriebsmodus über und bringt das Öl auf den eingestellten Temperaturwert.

Die Melting-Funktion kann jederzeit aktiviert und deaktiviert werden, indem man die Taste E einige Sekunden lang gedrückt hält.

Falls die Melting-Funktion vor dem Einschalten der Fritteuse aktiviert wird, geht letztere nach Erreichen von 100 °C automatisch in den Betriebsmodus zur Aufrechterhaltung der Öltemperatur über.

Um zum kontinuierlichen Betriebsmodus zurückzukehren ist es ausreichend, die Pfeile B zu drücken, dann beginnt die Fritteuse damit, das Öl bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur zu erhitzen.

PFLEGE DES GERÄTES

HINWEISE UND EMPFEHLUNGEN

Der Ölstand muss immer zwischen dem Minimal- und dem Maximalpegel gehalten werden.

Falls der Ölstand nicht korrekt ist, schalten Sie die Fritteuse auf keinen Fall ein.

Wechseln Sie das Öl häufig: verwenden Sie es nicht mehr, falls es ins Bräunliche tendiert und seine Viskosität



zunimmt.

Beladen Sie den Korb nur zu ungefähr 50% seiner Fassungskapazität: auf diese Weise werden die Zubereitungszeiten reduziert und die Anwendungssicherheit erhöht.

Beim Einführen des Korbes in die Wanne bildet sich kurzzeitig Schaum, der auf die Emulsion zwischen dem heißen Öl und dem in den Speisen enthaltenen Wasser zurückzuführen ist. Sollte es zu einer übermäßigen Schaumbildung kommen, heben Sie den Korb an und senken Sie ihn anschließend wieder, wodurch der Schaum verschwindet.

Während des Frittierens lösen sich Teile von den Speisen: größere Teile lagern sich auf dem Gitter ab, kleinere in der Kaltzone auf dem Boden des Gerätes. Um zu vermeiden, dass dieser Bodensatz im Umlauf bleibt und in der Folge verbrennt, muss man für ein regelmäßiges Ausspülen sorgen. Dieses muss mit kaltem Öl und nach dem Dekantieren der Rückstände erfolgen.

HINWEISE FÜR DEN EINSATZ VON FESTEN FETTEN (SCHMALZ)

Falls als Frittiermittel Schmalz verwendet wird, können infolge der Überhitzung des Schmalzes und damit der Frittierwanne gefährliche Situationen entstehen.

Der Schmalz muss aus diesem Grunde unter Berücksichtigung der nachfolgenden Hinweisschrittweise verflüssigt werden:

Entnehmen Sie den Korb und das Netz der Wanne und geben Sie den noch festen Schmalz in die Fritteuse.

Schalten Sie das Gerät circa eine Minute auf Höchstleistung ein, und kehren Sie anschließend in die Position der Pilotflamme zurück. Der Schmalz beginnt durch den Kontakt mit den heißen Rohrbrennern zu schmelzen.

Warten Sie einige Minuten, um ein schrittweises Schmelzen ohne Überhitzung sicherzustellen. Bringen Sie das Gerät anschließend erneut eine Minute lang in die Höchstposition und kehren Sie dann in die Position der Pilotflamme zurück.

An diesem Punkt angelangt sind die Rohrbrenner heiß genug. Warten Sie bis der Schmalz vollständig geschmolzen ist, und führen Sie das Netz für die Wanne und den Korb wieder ein.

Erst wenn sich der Schmalz vollständig verflüssigt hat und sein Pegelstand korrekt ist, kann mit einem korrekten Einsatz der Fritteuse begonnen werden.

HINWEISE ZUM UMGANG MIT HEIßEM ÖL

Folgendes ist untersagt:

- Die Überhitzung des Öls.
- Der unsachgemäße Gebrauch der Fritteuse.
- Die Auswechslung des Öls, wenn die Fritteuse heiß ist.
- Der Gebrauch von entzündbaren Lösungsmitteln zur Reinigung.
- Die unkorrekte Befüllung des Behälters (über oder unter dem Füllpegel).
- Das Hineingeben von feuchten oder nicht abgetropften Lebensmitteln oder von Wasser in das heiße Öl.

AUSSPÜLEN DES BODENSATZES

Nach dem Dekantieren und dem Erkalten des Öls heben Sie das Netz an den Griffen heraus. Achten Sie hierbei darauf, das Netz horizontal zu halten und vorsichtig zu bewegen, um alle größeren Teile, die sich in ihm gesammelt haben, sicher zu entfernen.

a) Für Tischmodelle (Abb. 8) (GL 8B - GL 8+8B - GL 8M - GL 8+8M - GL10B - GL 10+10B - GL 30B - GL 30M). Vor dem Öffnen des Ablasshahns (6) führen Sie wie in der Abbildung gezeigt den Schlauch (15) in die Öffnung (5) ein. Positionieren Sie unter dem Auslass eine Wanne oder einen Eimer aus Metall mit einem Fassungsvermögen von mindestens 12 Litern, heben Sie den Stift (14) an und öffnen Sie anschließend den Hebel (6).

Nach dem Auslassen schließen Sie den Hahn durch Drehen des Hebels (6) und nehmen Sie den Schlauch (15) durch entgegengesetztes Drehen ab.

b) Für Modelle mit Möbel (Abb. 9) Vergewissern Sie sich, dass die mitgelieferte Wanne (9) unterhalb des Auslasses (8) positioniert wurde und drehen Sie anschließend die Drossel zum Öffnen des Auslasshahns.

REINIGUNG

ACHTUNG!

- Schalten Sie das Gerät vor Beginn der Reinigungsarbeiten aus, und lassen Sie es abkühlen.
- Bei elektrisch gespeisten Geräten schalten Sie die elektrische Versorgung mit dem Trennschalter ab.

Eine tägliche sorgfältige Reinigung des Gerätes gewährleistet einen störungsfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer.

Oberflächen und Teile aus Edelstahl müssen mit einem weichen Lappen und in sehr heißem Wasser aufgelöstem Spülmittel gereinigt werden.

Hartnäckigen Schmutz können Sie mit Äthylalkohol, Azeton oder einem anderen nicht-halogenhaltigen Lösemittel beseitigen. **Verwenden Sie keine abrasiven Pulverreiniger oder korrosive Substanzen, wie z.B. Chlorwasserstoff-/Salzsäure oder Schwefelsäure. Der Einsatz von Säuren kann den Betrieb und die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.**

Verwenden Sie außerdem keine Bürsten, Metallwolle oder abrasive Reinigungspads aus Metall oder Legierungen, da diese unter Umständen Rostflecken verursachen. Aus demselben Grund sollten Sie auch den Kontakt mit Gegenständen aus Eisen vermeiden. Vorsicht mit Edelstahlpads und -Bürsten, die zwar keine Fleckenbildung verursachen, aber die Oberflächen verkratzen können. Bei hartnäckigem Schmutz verwenden Sie bitte auf keinen Fall Sand- oder Schmirgelpapier.

Als Alternative empfehlen wir Ihnen den Einsatz von synthetischen Schwämmen (z.B. Scotchbrite-Schwamm). Weiterhin dürfen keine Silberputzmittel verwendet werden, und es sollte auf eventuelle, beim Reinigen von Fußböden ausströmende, Chlorwasserstoffsäure- oder Schwefelsäure-Dämpfe geachtet werden.

Um eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden, darf es auf keinen Fall mit einem Wasserstrahl abgespritzt



werden.

Nach erfolgter Reinigung waschen Sie das Gerät mit sauberem Wasser ab und trocknen Sie sorgfältig mit einem Tuch nach.

Nach Beendigung aller Reinigungsarbeiten und sorgfältiger Trocknung müssen die Oberflächen aus rostfreiem Edelstahl mit handelsüblichen Produkten zur Vorbeugung von Korrosion behandelt werden.

HINWEISE FÜR AUTORISIERTE INSTALLATEURE STÖRUNGEN

THERMOELEMENT

Die Zündflamme bleibt nicht an:

Wechseln Sie das Thermoelement aus.

SICHERHEITSTHERMOSTAT

Die Zündflamme bleibt nicht an:

Falls die Zündflamme auch nach Auswechseln des Thermoelements nicht an bleibt, brücken Sie die Drähte in Übereinstimmung mit dem Sicherheitsthermostat. Falls die Störung dadurch behoben wird, wechseln Sie das Sicherheitsthermostat aus.

Das Sicherheitsthermostat greift ein:

Schalten Sie das Thermostat wieder ein. Nehmen Sie das Gerät nun erneut in Betrieb und kontrollieren Sie die Öltemperatur bei laufendem Gerät. Das Sicherheitsthermostat ist so eingestellt, dass es bei einer Temperatur von zwischen 211 °C und 230 °C eingreift. Prüfen Sie mit Hilfe eines Eintauchthermometers die Auslösetemperatur des Thermostats. Falls es bei einer niedrigeren Temperatur eingreift, muss es ausgewechselt werden. Greift es dagegen bei der vorgesehenen Temperatur ein, ist der Fehler auf das Ventil zurückzuführen

(Kolben- oder Kapillarventil).

VENTIL

Das Ventil darf auf keinen Fall manipuliert werden.

Wechseln Sie die Kapillare und/oder den Kolben nicht aus, und nehmen Sie keinerlei Änderungen an diesen vor.

Im Falle manipulierter Ventile besteht keinerlei Anspruch auf Garantie.

Das Sicherheitsthermostat greift ein:

Wechseln Sie das Ventil nach der Kontrolle der Öltemperatur aus.

Die Zündflamme bleibt nicht an:

Falls die Störung auch nach dem Auswechseln des Thermoelements und dem Brücken der Drähte in Übereinstimmung mit dem Sicherheitsthermostat andauert, ist das Problem auf den Elektromagneten des Ventils zurückzuführen. Falls das Ventil noch in Garantie ist: wechseln Sie das Ventil aus. Nach Ablauf der Garantiezeit (24 Monate ab Herstellungsdatum des Ventils): wechseln Sie nur den Elektromagneten aus.

PIEZOELEKTRISCHE ZÜNDUNG

Es ist kein Funken sichtbar:

Nehmen Sie eine Sichtkontrolle des Piezoelements vor (es darf nicht mit Öl verunreinigt sein), und sein Kabel darf nicht beschädigt sein oder blank liegen.

Stellen Sie außerdem sicher, dass es über das Kabel mit dem Gehäuse verbunden und/oder mit der Bedienblende in Kontakt ist.

Nachdem Sie sich vergewissert haben, dass das Piezoelement und das Kabel in einwandfreiem Zustand sind, wechseln Sie die Kerze aus.

**VERBRAUCHERINFORMATION****Gemäß Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten sowie der Abfallentsorgung.**

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät oder der Verpackung bedeutet, dass das Erzeugnis am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt vom Hausmüll entsorgt werden muss.

Die Entsorgung dieses Gerätes nach Ablauf seiner Nutzungsdauer wird vom Hersteller organisiert. Der Verbraucher muss daher zur Entsorgung mit dem Hersteller Kontakt aufnehmen und dessen Anweisungen befolgen, um eine korrekte Mülltrennung sicherzustellen. Eine ordnungsgemäße getrennte Sammlung ist unverzichtbar, um das nicht mehr verwendbare Gerät anschließend dem Recycling, der Verwertung oder der umweltgerechten Entsorgung zuzuführen, und trägt dazu bei, möglichen negativen Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vorzubeugen und die Wiederverwendung und/oder das Recycling der Materialien zu fördern, aus denen das Gerät besteht.

Eine rechtswidrige Entsorgung des Geräts von Seiten des Besitzers hat die Verhängung der von den geltenden Normen vorgesehenen Verwaltungsstrafen zur Folge.

DE

GARANTIEZERTIFIKAT

FIRMA: _____

STRASSE: _____

PLZ: _____ ORT: _____

LANDKREIS: _____ INSTALLATIONSdatum: _____

MODELL _____

TEILENUMMER _____

WARNUNG

Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuelle, in diesem Handbuch enthaltene Unrichtigkeiten, die auf Schreib- oder Druckfehler zurückzuführen sind. Weiterhin behält er sich das Recht vor, am Erzeugnis alle von ihm für sinnvoll oder notwendig befundenen Änderungen vorzunehmen, sofern diese die wesentlichen Eigenschaften des Erzeugnisses nicht beeinträchtigen. Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung, falls die in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften nicht strengstens befolgt werden.

Außerdem haftet der Hersteller nicht für direkte oder indirekte Schäden, die aus der fehlerhaften Installation, der Manipulation, einer falschen oder unzureichenden Wartung oder dem unsachgemäßen Gebrauch entstehen.



Manual de instrucciones

| | |
|---------------------------|------------|
| Medidas | 97 |
| Datos técnicos | 99 |
| Instrucciones específicas | 101 |

**FREIDORAS A GAS - SERIE 600**

| Modelo | Descripción | Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total) | Tipo |
|---------------|----------------------------------|--|------|
| GL8B | Freidora a gas sobre plano 8 l | mm 300x600x290 (410) | A1 |
| GL8M | Freidora a gas con mueble 8 l | mm 300x600x900 (1020) | A1 |
| GL8+8B | Freidora a gas sobre plano 8+8 l | mm 600x600x290 (410) | A1 |
| GL8+8M | Freidora a gas con mueble 8+8 l | mm 600x600x900 (1020) | A1 |

FREIDORAS A GAS - SERIE 700

| Modelo | Descripción | Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total) | Tipo |
|--------------------|------------------------------------|--|------|
| GL10B | Freidora a gas sobre plano 10 l | mm 400x700x290 (430) | A1 |
| GL10M | Freidora a gas con mueble 10 l | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL7+7M | Freidora a gas con mueble 7+7 l | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL10+10B | Freidora a gas sobre plano 10+10 l | mm 800x700x290 (430) | A1 |
| GL10+10M | Freidora a gas con mueble 10+10 l | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL15M | Freidora a gas con mueble 15 l | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL15+15M | Freidora a gas con mueble 15+15 l | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL18MI | Freidora a gas con mueble 18 l | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL18MI-E | Freidora a gas con mueble 18 l | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL18+18MI | Freidora a gas con mueble 18+18 l | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL18+18MI-E | Freidora a gas con mueble 18+18 l | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL20M | Freidora a gas con mueble 20 l | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL20+20M | Freidora a gas con mueble 20+20 l | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL30B | Freidora a gas sobre plano 25 l | mm 800x700x290 (430) | A1 |
| GL30M | Freidora a gas con mueble 25 l | mm 800x700x900 (1040) | A1 |

ES

FREIDORAS A GAS - SERIE 900

| Modelo | Descripción | Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total) | Tipo |
|----------------------|---|--|------|
| 9GL18MI | Freidora a gas con mueble 18 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18MIEL | Freidora a gas con mueble - mandos electrónicos 18 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18+18MI | Freidora a gas con mueble 18+18 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18+18MIEL | Freidora a gas con mueble - mandos electrónicos 18+18 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22M | Freidora a gas con mueble 22 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22M/R | Freidora de gas con mueble con regulador de presión 22 Lt. | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22M | Freidora a gas con mueble 22+22 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22M/R | Freidora de gas con mueble con regulador de presión 22+22 Lt. | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22MEL | Freidora a gas con mueble - mandos electrónicos 22 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22MEL/R | Freidora de gas con mueble - mandos electrónicos con regulador de presión 22 Lt. | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22MEL | Freidora a gas con mueble - mandos electrónicos 22+22 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22MEL/R | Freidora de gas con mueble - mandos electrónicos con regulador de presión 22+22 Lt. | mm 800x900x900 (1065) | A1 |



FREIDORAS A GAS - SERIE S700

| Modelo | Descripción | Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total) | Tipo |
|--------------|---|--|------|
| SGL18MI | Freidora a gas con mueble 18 l | mm 400x730x900 (1090) | A1 |
| SGL18MIEL | Freidora a gas con mueble - mandos electrónicos 18 l | mm 400x730x900 (1090) | A1 |
| SGL18+18MI | Freidora a gas con mueble 18+18 l | mm 800x730x900 (1090) | A1 |
| SGL18+18MIEL | Freidora a gas con mueble - mandos electrónicos 18+18 l | mm 800x730x900 (1090) | A1 |

FREIDORAS A GAS - SERIE S900

| Modelo | Descripción | Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total) | Tipo |
|----------------|--|--|------|
| S9GL18MI | Freidora a gas con mueble 18 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL18MIEL | Freidora a gas con mueble - mandos electrónicos 18 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL18+18MI | Freidora a gas con mueble 18+18 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL18+18MIEL | Freidora a gas con mueble - mandos electrónicos 18+18 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22M | Freidora a gas con mueble 22 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22MEL | Freidora a gas con mueble - mandos electrónicos 22 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22M | Freidora a gas con mueble 22+22 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22MEL | Freidora a gas con mueble - mandos electrónicos 22+22 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22M/R | Freidora de gas con mueble con regulador de presión 22 Lt. | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22MEL/R | Freidora de gas con mueble - mandos electrónicos con regulador de presión 22 Lt. | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22M/R | Freidora de gas con mueble con regulador de presión 22+22 Lt. | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22MEL/R | Freidora de gas con mueble - mandos electrónicos con regulador de presión.22+22 Lt | mm 800x900x900 (1065) | A1 |

ES

FREIDORAS A GAS - SERIE LX900 TOP

| Modelo | Descripción | Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total) | Tipo |
|-------------|---|--|------|
| LX9GL18IEL | Freidora de gas en voladizo - comandi elettronici Lt. 18 | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22EL | Freidora de gas en voladizo - comandi elettronici Lt. 22 | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22EL/R | Freidora de gas en voladizo - mandos electrónicos con regulador de presión. 22 Lt | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL18I | Freidora de gas en voladizo Lt. 18 | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22 | Freidora de gas en voladizo Lt. 22 | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22/R | Freidora de gas en voladizo con regulador de presión. 22 Lt | mm 400x900x580 (840) | A1 |

**FREIDORAS A GAS - SERIE 600****DATOS TÉCNICOS**

| MODELO | Potencia nominal | Consumo GPL G30/31 | Consumo Metano G20 | Consumo Metano G25 | Aire primario para combustión | Tipo de fabricación | Potencia nominal eléctrica | Tensión de preajuste | Cable tipo HO7RNF sec. | Quemador cilíndrico | Quemador cabezal redondo dcho. | Quemador cabezal redondo izq. | Quemador cabezal ovalado | |
|--------|------------------|--------------------|--------------------|--------------------|-------------------------------|---------------------|----------------------------|----------------------|------------------------|---------------------|--------------------------------|-------------------------------|--------------------------|------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | | kW | Vac | mm Ø | n° | kW | n° | kW | n° |
| GL8B | 6,6 | 0,52 | 0,70 | 0,81 | 13,2 | A1 | | | | | 1 | 3,30 | 1 | 3,30 |
| GL8M | 6,6 | 0,52 | 0,70 | 0,81 | 13,2 | A1 | | | | | 1 | 3,30 | 1 | 3,30 |
| GL8+88 | 13,2 | 1,03 | 1,40 | 1,62 | 26,4 | A1 | | | | | 2 | 3,30 | 2 | 3,30 |
| GL8+8M | 13,2 | 1,03 | 1,40 | 1,62 | 26,4 | A1 | | | | | 2 | 3,30 | 2 | 3,30 |

FREIDORAS A GAS - SERIE 700**DATOS TÉCNICOS**

| MODELO | Potencia nominal | Consumo GPL G30/31 | Consumo Metano G20 | Consumo Metano G25 | Aire primario para combustión | Tipo de fabricación | Potencia nominal eléctrica | Tensión de preajuste | Cable tipo HO7RNF sec. | Quemador cilíndrico | Quemador cabezal redondo dcho. | Quemador cabezal redondo izq. | Quemador cabezal ovalado | |
|------------------------|------------------|--------------------|--------------------|--------------------|-------------------------------|---------------------|----------------------------|----------------------|------------------------|---------------------|--------------------------------|-------------------------------|--------------------------|------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | | kW | Vac | mm Ø | n° | kW | n° | kW | n° |
| GL10B | 6,9 | 0,54 | 0,73 | 0,85 | 13,8 | A1 | | | | | 1 | 3,45 | 1 | 3,45 |
| GL10M | 6,9 | 0,54 | 0,73 | 0,85 | 13,8 | A1 | | | | | 1 | 3,45 | 1 | 3,45 |
| GL17+7M | 9,2 | 0,72 | 0,97 | 1,13 | 18,4 | A1 | | | | | 2 | 3,45 | 2 | 3,45 |
| GL10+10B | 13,8 | 1,08 | 1,46 | 1,70 | 27,6 | A1 | | | | | 2 | 3,45 | 2 | 3,45 |
| GL10+10M | 13,8 | 1,08 | 1,46 | 1,70 | 27,6 | A1 | | | | | 2 | 3,45 | 2 | 3,45 |
| GL15M | 12,7 | 0,99 | 1,34 | 1,56 | 25,4 | A1 | | | | | 2 | 3,45 | 2 | 3,45 |
| GL15+15M | 25,4 | 1,99 | 2,69 | 3,13 | 50,8 | A1 | | | | | | | | |
| GL18MI - GL18MIE | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | | |
| GL18+18MI - GL18+18MIE | 28 | 2,2 | 3 | 3,44 | 56 | A1 | | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | | |
| GL20M | 16,5 | 1,29 | 1,75 | 2,03 | 33 | A1 | | | | | | | 3 | 5,50 |
| GL20+20M | 33 | 2,58 | 3,49 | 4,06 | 66 | A1 | | | | | | | 6 | 5,50 |
| GL30B | 17,5 | 1,37 | 1,85 | 2,15 | 35 | A1 | | | | | 4 | 4,38 | | |
| GL30M | 17,5 | 1,37 | 1,85 | 2,15 | 35 | A1 | | | | | 4 | 4,38 | | |

FREIDORAS A GAS - SERIE S700**DATOS TÉCNICOS**

| MODELO | Potencia nominal | Consumo GPL G30/31 | Consumo Metano G20 | Consumo Metano G25 | Aire primario para combustión | Tipo de fabricación | Potencia nominal eléctrica | Tensión de preajuste | Cable tipo HO7RNF sec. | Quemador cilíndrico | Quemador cabezal redondo dcho. | Quemador cabezal redondo izq. | Quemador cabezal ovalado |
|---------------------------|------------------|--------------------|--------------------|--------------------|-------------------------------|---------------------|----------------------------|----------------------|------------------------|---------------------|--------------------------------|-------------------------------|--------------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | | kW | Vac | mm Ø | n° | kW | n° | kW |
| SGL18MI - SGL18MIEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3X1,5 | 2 | 7 | | |
| SGL18+18MI - SGL18+18MIEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3X1,5 | 4 | 7 | | |



ES

FREIDORAS A GAS - SERIE 900

DATOS TÉCNICOS

| MODELO | Potencia nominal | Consumo GPL G30/31 | Consumo Metano G20 | Consumo Metano G25 | Aire primario para combustión | Tipo de fabricación | Potencia nominal eléctrica | Tensión de presjuste | Cable tipo HO7RNF sec. | Quemador cilíndrico | Quemador cabezal redondo dcho. | Quemador cabezal redondo izq. | Quemador cabezal ovalado |
|-----------------------------|------------------|--------------------|--------------------|--------------------|-------------------------------|---------------------|----------------------------|----------------------|------------------------|---------------------|--------------------------------|-------------------------------|--------------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | | kW | V _{ac} | mm Ø | n° | n° | n° | n° |
| 9GL18MI - 9GL18MIEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3X1,5 | 2 | 7 | | |
| 9GL18+18MI - 9GL18+18MIEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3X1,5 | 4 | 7 | | |
| 9GL22M - 9GL22M/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | | | | | | | 3 6,67 |
| 9GL22+22M - 9GL22+22M/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | | | | | | | 6 6,67 |
| 9GL22MEL - 9GL22MEL/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3X1,5 | | | | 3 6,67 |
| 9GL22+22MEL - 9GL22+22MEL/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3X1,5 | | | | 6 6,67 |

FREIDORAS A GAS - SERIE S900

DATOS TÉCNICOS

| MODELO | Potencia nominal | Consumo GPL G30/31 | Consumo Metano G20 | Consumo Metano G25 | Aire primario para combustión | Tipo de fabricación | Potencia nominal eléctrica | Tensión de presjuste | Cable tipo HO7RNF sec. | Quemador cilíndrico | Quemador cabezal redondo dcho. | Quemador cabezal redondo izq. | Quemador cabezal ovalado |
|-------------------------------|------------------|--------------------|--------------------|--------------------|-------------------------------|---------------------|----------------------------|----------------------|------------------------|---------------------|--------------------------------|-------------------------------|--------------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | | kW | V _{ac} | mm Ø | n° | n° | n° | n° |
| S9GL18MI - S9GL18MIEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3X1,5 | 2 | 7 | | |
| S9GL18+18MI - S9GL18+18MIEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3X1,5 | 4 | 7 | | |
| S9GL22M - S9GL22M/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | | | | | | | 3 6,67 |
| S9GL22MEL - S9GL22MEL/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3X1,5 | | | | 3 6,67 |
| S9GL22+22M - S9GL22+22M/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | | | | | | | 6 6,67 |
| S9GL22+22MEL - S9GL22+22MEL/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3X1,5 | | | | 6 6,67 |

FREIDORAS A GAS - SERIE LX900 TOP

DATOS TÉCNICOS

| MODELO | Potencia nominal | Consumo GPL G30/31 | Consumo Metano G20 | Consumo Metano G25 | Aire primario para combustión | Tipo de fabricación | Potencia nominal eléctrica | Tensión de presjuste | Cable tipo HO7RNF sec. | Quemador cilíndrico | Quemador cabezal redondo dcho. | Quemador cabezal redondo izq. | Quemador cabezal ovalado |
|---------------------------------|------------------|--------------------|--------------------|--------------------|-------------------------------|---------------------|----------------------------|----------------------|------------------------|---------------------|--------------------------------|-------------------------------|--------------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | | kW | V _{ac} | mm Ø | n° | n° | n° | n° |
| LX9GL18I - LX9GL18IEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3X1,5 | 2 | 7 | | |
| LX9GL18+18I - LX9GL18+18IEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3X1,5 | 4 | 7 | | |
| LX9GL22I - LX9GL22I/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | | | | | | | 3 6,67 |
| LX9GL22IEL - LX9GL22IEL/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3X1,5 | | | | 3 6,67 |
| LX9GL22+22I - LX9GL22+22I/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | | | | | | | 6 6,67 |
| LX9GL22+22IEL - LX9GL22+22IEL/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3X1,5 | | | | 6 6,67 |



INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS



¡ATENCIÓN!

Las figuras a las que se hace referencia en los capítulos “**ADVERTENCIAS GENERALES**”, “**INSTRUCCIONES MODELOS A GAS**” e “**INSTRUCCIONES MODELOS ELÉCTRICOS**” se encuentran en las primeras páginas de este manual.

DESCRIPCIÓN APARATO

Robusta estructura de acero, con 4 patas regulables en altura. Revestimiento externo de acero al cromo-níquel 18/10. El calentamiento se produce a través de quemadores de acero cromado de forma tubular, resistentes a esfuerzos de tipo térmico o mecánico. La temperatura puede regularse con la válvula y los dispositivos de seguridad.

PREAJUSTE

Lugar de instalación

Se aconseja ubicar el aparato en un local bien ventilado, si es posible debajo de una campana aspirante. El aparato se puede montar solo o junto a otros aparatos. En cualquier caso hay que mantener una distancia mínima de 150 mm para los paneles laterales y de 150 mm para el panel trasero cuando el aparato esté cerca de paredes de material inflamable. Cuando haya que tener en cuenta las distancias adopte las medidas de seguridad adecuadas contra posibles excesos térmicos, por ejemplo revistiendo las superficies de instalación con azulejos o instalando protecciones antirradiaciones. Coloque los aparatos sobre una mesa o un estante de material no inflamable. Antes de conectarlo hay que comprobar en la placa técnica del aparato si está preparado para el tipo de gas que se va a utilizar. Cuando el aparato se vaya a utilizar con otro tipo de gas consulte el párrafo “Funcionamiento con otros tipos de gas”.

Disposiciones legales, normas técnicas y directivas

Para el montaje tenga en cuenta las siguientes disposiciones:

- Normas UNI CIG 8723.
- Las normas de construcción y medidas contra incendios locales.
- Las normas contra accidentes vigentes.
- Las medidas del Ente de suministro del Gas.
- Las disposiciones CEI vigentes.
- Las disposiciones del Cuerpo de Bomberos.

INSTALACIÓN

El montaje, la instalación y el mantenimiento tienen que llevarlos a cabo empresas autorizadas por el Ente local de suministro del Gas según las normas vigentes.

Procedimiento de instalación

Para nivelar correctamente el aparato actúe en las patas regulables en altura.

Conexión gas

El empalme con el tubo de 1/2” G del aparato puede ser fijo o desmontable utilizando un conector estándar. Cuando se utilicen conductos flexibles tendrán que ser de acero inoxidable y conformes con la norma. Una vez que haya finalizado la conexión compruebe la estanqueidad utilizando un spray específico detector de fugas.

Evacuación de humos

Los aparatos deben ubicarse en locales apropiados para la evacuación de los productos de la combustión respetando lo que disponen las normas de instalación. Los aparatos se consideran (véase la tabla “DATOS TÉCNICOS”)

Aparatos de gas de tipo “A1”:

No son apropiados para conectarse a un conducto de evacuación de los productos de la combustión.

Esos aparatos deben evacuar los productos de la combustión en campanas específicas, o dispositivos similares, conectadas a un conducto de humos cuya eficiencia esté garantizada o directamente al exterior.

En su ausencia se admite que se utilice un aspirador de aire conectado directamente al exterior, con una capacidad que no sea inferior a la exigida, véase la tabla “DATOS TÉCNICOS”; con un aumento del cambio de aire necesario para el bienestar de los operadores.

Conexión eléctrica

Antes de conectar el aparato a la red controle que:

- La tensión de red corresponda a los valores que se indican en la placa.
- La puesta a tierra sea eficaz.
- El cable de conexión sea apropiado para la potencia absorbida por el aparato.

Además encima del aparato tiene que haber un dispositivo con una apertura de los contactos de 3 mm como mínimo que permita desconectar el aparato de forma omnipolar. Para ello pueden servir por ejemplo interruptores de seguridad.

El interruptor omnipolar tiene que estar cerca del aparato, estar homologado y tener una sección apropiada para el aparato.



El cable tiene que ser al menos de tipo H07 RN-F.

El cable de tierra AMARILLO-VERDE no tiene que estar cortado.

Equipotencial

El aparato debe conectarse a un sistema equipotencial. El borne previsto se encuentra cerca de la entrada del cable. Está marcado con una etiqueta



COLOCACIÓN

Operaciones previas a la colocación

Antes de colocarlo es oportuno quitar el revestimiento adhesivo de protección. A continuación limpie bien la superficie de trabajo y las partes externas con agua templada y detergente con un paño húmedo y luego séquelas con un paño limpio.

Puesta en marcha

Antes de ponerlo en marcha es oportuno comprobar si las características del aparato (categoría y tipo de gas utilizado) corresponden a la familia y al grupo de gases disponibles in situ. De no ser así ocúpese de que corresponda a la familia de gas que se exige o adáptelo al grupo de gas que se exige (véase el párrafo "Funcionamiento con otros tipos de gas"). Para ponerlo en marcha tenga en cuenta las instrucciones de uso.

Comprobación de la potencia

Utilice los inyectores de potencia nominal de los aparatos. La potencia puede ser de dos tipos:

- Nominal, se indica en la placa del aparato.
- Reducida.

A esos inyectores se hace referencia en la tabla "QUEMADORES".

La presión de alimentación del gas debe ser:

- de 18 a 22,5 mbar para gas de la segunda familia (metano)
- de 27 a 37 mbar para gas de la tercera familia (butano-propano).

Si se superan los límites de presión que se han mencionado no se pueden poner en marcha los aparatos.

Si se quiere realizar otro control de la potencia se puede hacer con un contador aplicando el llamado "método volumétrico". De todos modos normalmente es suficiente comprobar que los inyectores funcionen correctamente.

Control de la presión de entrada (Fig.4)

La presión de entrada se mide con un manómetro (resolución mín. 0,1 mbar). Quite el tornillo (A) de la toma de presión y conecte el manómetro: una vez que la haya medido vuelva a enroscar herméticamente el tornillo (A). **IMPORTANTE:** La comprobación de la presión debe llevarse a cabo con todos los equipos de gas conectados y en marcha.

Control de la potencia según el método volumétrico

Con la ayuda de un contador del gas y de un cronómetro se puede medir el consumo de gas en la unidad de tiempo. Este valor se comparará con el valor E calculado de este modo:

$$E = \frac{\text{Potencia quemador}}{\text{Poder calorífico del gas}}$$

Es importante que la medición de la potencia se lleve a cabo cuando el aparato está en estado de inercia.

Las potencias del quemador, nominal y reducida, calculadas según el valor de presión nominal, se obtienen consultando la tabla "QUEMADORES". El valor del poder calorífico del gas puede solicitarse al ente local de suministro del gas.

Comprobación del funcionamiento

Compruebe si el tipo de inyectores que se utilizan corresponde a los que se prevén en la tabla "QUEMADORES". Compruebe que la válvula reductora de presión que se utiliza tenga una capacidad superior a la suma de las capacidades de consumo de todos los equipos conectados. Controle que el conducto de suministro del gas sea adecuado.

Control de la llama piloto

Para regularla correctamente la llama debe rodear el termopar y tener un aspecto perfecto; de no ser así compruebe si el inyector es el adecuado para ese tipo de gas.

Control del aire primario (Fig. 5/6/7)

Se regula a través del tubo Venturi regulando la cuota "X" que se indica en la tabla "QUEMADORES" y comprobando el aspecto de la llama que tiene que ser homogénea, bien ventilada y no ruidosa.

- Ponga en marcha el aparato.
- Compruebe la estanqueidad de los tubos del gas.
- Controle la llama del quemador incluso al mínimo.

Advertencias para el técnico instalador

- Explíquelo y demuéstrela al usuario el funcionamiento y la utilización de la máquina según las instrucciones y entréguele el manual de instrucciones.
- Informe al operador acerca de que cualquier tarea de reestructuración o modificación constructiva que pueda ocasionar daños a la alimentación de aire para la combustión conlleva que tenga que realizarse una nueva comprobación de las funciones del aparato.

Funcionamiento con otros tipos de gas

Para pasar a otro tipo de gas es necesario hacer referencia a la tabla "QUEMADORES" para determinar las boquillas apropiadas que utilizar. La medida del diámetro se expresa en centésimos de mm y se indica en cada boquilla. Para los modelos con regulador de presión (R) es necesario verificar y regular también la presión en salida. Al final del cambio de boquillas es necesario efectuar todos los controles de funcionamiento como se prevé en el



parágrafo "PUESTA EN OBRA" y cambiar la indicación del tipo de gas en la placa técnica del equipo.

Regulación de la presión en salida modelos "/R"

Para acceder al tornillo de regulación extraer la tapa "C" (ver fig. 12) aflojando el tornillos "D" y haciendo palanca con un destornillador apropiado a la ranura "E". Conectar un manómetro en la toma de presión en salida "B (outlet)" y haciendo referencia a la tabla "QUEMADORES" regular el valor de presión en salida trabajando con un destornillador apropiado en el tornillo "F".

Sustitución inyectores de los quemadores

PARA MODELOS DE 8, 10, 18 y 30 LITRO

Quite la tapa desenroscando los tornillos a la vista del borde inferior o de la parte delantera, luego quite los inyectores a la vista y sustitúyalos con los apropiados según la tabla "QUEMADORES". Preste atención para recuperar y montar la junta estanca donde esté previsto.

PARA MODELOS DE 7, 15, 20 y 22 LITROS

Se accede a los inyectores abriendo las puertas del armario. Desenrosquelos y sustitúyalos con los apropiados según la tabla "QUEMADORES". Preste atención para recuperar y montar la junta estanca donde esté previsto.

Regulación de la llama piloto (Dib. H)

La llama piloto tiene inyectores y regulación de aire fija. La única operación que se exige es que se sustituyan los inyectores según el tipo de gas actuando como se indica a continuación:

- Desmante el tablero de control desenroscando los tornillos de sujeción (donde sea necesario).
- Desenrosque la tuerca de sujeción del bicono (n.º 14) y recupere el bicono (n.º 15) y el inyector piloto (n.º 16).
- Sustituya el inyector piloto con uno apropiado consultando la tabla "QUEMADORES".
- Una vez que haya sustituido el inyector piloto vuelva a enroscar la tuerca de sujeción del bicono (n.º 14) con el correspondiente bicono (n.º 15).

SISTEMAS DE SEGURIDAD DEL EQUIPO

Válvula de seguridad: una válvula con termpar permite cortar el flujo de gas que va al quemador principal cuando se apague la llama piloto. Para restablecer el funcionamiento habrá que repetir las operaciones correspondientes al encendido del dispositivo piloto.

Termostato de seguridad: interviene cerrando el flujo del gas cuando se producen anomalías graves. Es de rearme manual y para restablecerlo hay que desenroscar la tuerca (n.º 7) (fig. 10-11). Si interviene avise al servicio de asistencia.

MANTENIMIENTO

El equipo se construye de forma que son necesarias pocas intervenciones de mantenimiento. A pesar de ello le recomendamos al usuario que se firme un contrato de

asistencia para que controle los equipos al menos una vez al año personal especializado de nuestro servicio de asistencia o bien un técnico especializado.

SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES (PIEZAS DE REPUESTO)

UTILICE EXCLUSIVAMENTE LAS PIEZAS DE REPUESTO ORIGINALES SUMINISTRADAS POR EL FABRICANTE.

¡La sustitución de las piezas debe realizarla personal autorizado!

Para algunos modelos es suficiente quitar la tapa desenroscando los tornillos a la vista del borde inferior o de la parte de delante para acceder a las piezas que se tengan que sustituir y para otros es suficiente abrir el registro inferior.

ATENCIÓN: vacíe la cuba antes de quitar la tapa y antes de sustituir los componentes.

Válvula gas: Todos los empalmes están a la vista. Con llaves apropiadas desenrosque los empalmes de entrada del gas, salida del gas, piloto y termpar. Desenrosque los dos tornillos de fijación del lado y luego sustitúyala. Introduzca bien el bulbo.

Termostato de seguridad: Desconecte el faston del termpar. Desenrosque la tuerca de recubrimiento, desenrosque la tuerca de sujeción y sustitúyala. Cuando conecte los faston controle que hagan un buen contacto. Asegúrese de que el bulbo del termostato esté bien introducido a fondo en su alojamiento.

Quemador: El quemador está sujeto con dos tornillos bien a la vista y con una tuerca en la rampa. Desenrosquelos, sustitúyalo y vuelva a enroscarlo con firmeza. **Termpar-Bujía de encendido:** Para que sea más fácil sustituir estos dos componentes conviene desenroscar los dos tornillos que sujetan el soporte piloto.

Lleve a cabo la sustitución desenroscando los tornillos de sujeción.

Una vez que lo haya sustituido vuelva a montar en el orden correcto el tablero de control y las piezas correspondientes.

ADVERTENCIA

Una vez que haya sustituido las piezas de alimentación del gas hay que comprobar la estanqueidad y las funciones de los distintos elementos.

INSTRUCCIONES DE USO

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

El aparato está destinado al uso profesional y tiene que utilizarlo personal cualificado. Se recomienda que el usuario compruebe que la instalación del aparato se haya hecho de la forma apropiada. El fabricante no se responsabiliza de los daños que derivan de una instalación incorrecta, un



mantenimiento imperfecto y un uso negligente.

Antes de poner en marcha el aparato LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE USO DE ESTE FOLLETO prestando especial atención a las normas que hagan referencia a los dispositivos de seguridad.

Cierre siempre las llaves de alimentación del gas para el uso sobre todo durante las operaciones de mantenimiento y reparación.

Aténgase a las normas de cocción, al menos cuando lo utilice al principio, hasta que la práctica y la experiencia le permitan seleccionar personalmente los tiempos y las temperaturas.

Antes de encender el quemador lave bien las piezas que estén en contacto con el aceite de cocción como se indica en el párrafo de limpieza y luego vierta aceite hasta la muesca de referencia de la cuba (nivel) una vez que haya controlado que la llave de evacuación esté cerrada.

ENCENDIDO

Los quemadores los alimenta una válvula de seguridad termostática.

Encendido del quemador piloto (serie 600) (fig. 10)

Pulse el botón (☼) (3), espere el tiempo necesario para que salga el aire de los conductos y luego pulse varias veces el botón del piezoeléctrico (2). A través del orificio correspondiente compruebe que la llama piloto esté encendida. Mantenga pulsado el botón (3) unos segundos y luego suéltelo. Si la llama piloto se apaga repita la operación.

Encendido del quemador piloto (serie 700/900) (fig. 11)

Pulsar y girar en sentido horario la manija hasta la posición (☼) (PILOT).

En esta posición manteniendo pulsada la manija, presionar repetidamente la tecla del piezoeléctrico hasta que se encienda la llama piloto. Para los modelos (R) girar ulteriormente la manija para activar el piezoeléctrico (ver fig. 13).

Soltar la manija después de 5 segundos y girarla en la posición deseada. Repetir la operación si la llama piloto se apaga.

Encendido del quemador piloto (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI, SGL22...EL, S9GL22...EL, LX9GL22...EL) (fig. 11)

Gire hacia la derecha la manecilla (1) hasta la posición (☼). En esta posición, pulse la manecilla hasta que se encienda la llama piloto.

Suelte la manecilla cuando hayan transcurrido 60 segundos y gírela a la posición (●). Repita la operación si la llama piloto se apaga.

Encendido de los quemadores principales y regulación de la temperatura

Para encender el quemador principal gire más la manecilla hacia la izquierda hasta la temperatura que quiera. La válvula termostática está marcada en las posiciones de 1 a 8 para la Serie 600 y de 1 a 7 para la Serie 700/900.

Los valores indicativos de la temperatura de cada posición son los siguientes:

Válvula 8 posic.

| | | | | | | | | | |
|----------------|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Posición | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Temperatura °C | Apagado | 110 | 121 | 133 | 145 | 156 | 168 | 179 | 190 |

Válvula 7 posic.

| | | | | | | | | |
|----------------|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Posición | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Temperatura °C | Apagado | 115 | 130 | 143 | 157 | 171 | 180 | 190 |

Encendido de los quemadores principales y regulación de la temperatura (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI)

Para encender los quemadores principales gire la manecilla del termostato del tablero de control al valor de temperatura que quiera.

APAGADO

Apagado durante el funcionamiento normal (fig. 9-10)

APAGADO (SERIE 600) Para apagar los quemadores principales es suficiente girar la manecilla (1) a la posición (☼); en esta posición se queda encendida sólo la llama piloto. Para apagar totalmente el aparato es suficiente pulsar el botón de apagado (●) (4).

Antes de volver a encenderla espere 1 minuto aproximadamente hasta que la válvula se desbloquee.

APAGADO (SERIE 700/900) Para apagar los quemadores principales gire la manecilla (1) a la posición (☼); en esta posición se queda encendida sólo la llama piloto. Para apagar totalmente el aparato gire la manecilla a la posición (●).

APAGADO (mandos electrónicos) Para apagar los quemadores principales gire la manecilla (1) a la posición (☼); en esta posición se queda encendida sólo la llama piloto. Para apagar totalmente el aparato gire la manecilla a la posición (●), y pulse el botón START/STOP del controlador electrónico.

Apagado (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI)

Para apagar los quemadores principales gire la manecilla del termostato del tablero de control al valor de cero y gire la manecilla (1) a la posición (☼) en esta posición se queda encendida sólo la llama piloto. Para apagar totalmente el aparato gire la manecilla (1) a la posición (●).

Apagado en caso de avería

En caso de avería corte la alimentación del gas del aparato.

Comportamiento en caso de avería y de interrupción prolongada de funcionamiento

En caso de que el aparato no vaya a utilizarse durante cierto tiempo o en caso de avería o de funcionamiento irregular, cierre la llave de conexión de la red del gas situada en la parte externa del aparato. Una vez que haya realizado



todas las operaciones de limpieza, las superficies de acero inoxidable, bien secas, deben protegerse con productos comunes a la venta que sirven para evitar fenómenos de corrosión. En caso de avería avise al servicio de asistencia.

FUNCIONAMIENTO MANDOS ELECTRÓNICOS

Regulación de la temperatura de cocción (véase la fig. 14)

Con la freidora apagada, y con el cable de alimentación conectado a la red, en la pantalla "A" se indica el valor de temperatura del aceite y dentro de la cuba.

Presione con suavidad sobre las flechas (B) para aumentar o disminuir el valor de la temperatura de cocción.


En la pantalla se indicará el valor de temperatura seleccionado y una señal sonora confirmará que se ha guardado el ajuste.


Al final de la operación en la pantalla se indicará de nuevo el valor de temperatura dentro de la cuba.

La regulación de la temperatura de cocción se puede realizar con la freidora apagada o en marcha.

En caso de que se ajuste un valor de temperatura inferior al de la cuba habrá que esperar a que el aceite se enfríe.

Encendido y apagado (véase la fig. 14)

La freidora está dotada de encendido eléctrico de la llama piloto, por tanto asegúrese de haber conectado de la forma apropiada la freidora a la red de suministro eléctrico. Apriete y gire la manecilla de la válvula a la posición de encendido , manténgala pulsada para encender la llama piloto y antes de soltar la manecilla espere unos segundos a que se caliente el termpoar.

Apriete y gire la manecilla a la posición de funcionamiento , a continuación para encender la freidora mantenga pulsada unos segundos la tecla de encendido "C", el led verde "D" empezará a parpadear y se encenderán los quemadores.

Cuando alcance la temperatura ajustada la freidora emitirá una señal sonora, pasará al modo de conservación de la temperatura y llevará a cabo una serie de encendidos y apagados continuos para mantener constante el valor de temperatura del aceite.

Se oirá una señal sonora cada vez que la freidora alcance la temperatura ajustada.

Para apagar la freidora mantenga pulsada unos segundos la tecla "C"; se apagarán los quemadores y el led verde "D" dejará de parpadear.

Sólo permanecerá encendida la llama piloto y en la pantalla "A" se podrá visualizar la temperatura del aceite dentro de la cuba.

Para apagar la llama piloto apriete y ponga la manecilla de la válvula en la posición .

Función MELTING (véase la fig. 14)

La función melting permite calentar el aceite sin aumentos bruscos de temperatura haciendo que la freidora funcione de forma cíclica.

Esta función se utiliza sobre todo en los meses fríos cuando el aceite tiende a solidificarse o cuando se utiliza grasa vegetal para freír.

Cuando funciona de forma intermitente la freidora funde la grasa utilizada para freír sin peligro de que se quemé.

Para activar la función melting mantenga pulsada unos segundos la tecla "E", el led rojo "F" empezará a parpadear, la freidora empezará a funcionar de forma cíclica hasta que alcance los 100°C de temperatura y luego automáticamente pasará a funcionamiento continuo llevando la temperatura del aceite al valor ajustado.

La función melting se puede activar y desactivar en cualquier momento manteniendo pulsada unos segundos la tecla "E".

Si se activa la función melting antes de encender la freidora, una vez que se alcancen los 100°C, se pasará automáticamente al estado de conservación que mantendrá la temperatura del aceite a 100°C.

Para volver al funcionamiento continuo sólo habrá que presionar sobre las flechas "B", a continuación la freidora empezará a calentar el aceite hasta que esté a la temperatura ajustada.

CUIDADO DEL APARATO

ADVERTENCIAS Y CONSEJOS

El nivel del aceite tiene que mantenerse siempre entre los niveles máximo y mínimo.

No encienda nunca la freidora si el nivel del aceite no es correcto.

Cambie el aceite a menudo: no siga utilizando el aceite cuando se oscurezca y sea muy viscoso.

No llene nunca la cesta por encima del 50% de su capacidad: esto permitirá que se cocine más rápidamente y que el uso sea seguro.

Cuando se mete la cesta en la cuba se forma rápidamente espuma debido a la emulsión del aceite caliente y el agua que contienen los alimentos. Cuando sea demasiada, levante la cesta y vuelva a sumergirla para que la espuma desaparezca.

Cuando se frien alimentos se desprenden partículas; las partes de mayor tamaño se depositan en la redcilla y las de menor tamaño en el fondo, en la zona fría. Para que esos posos sigan circulando y por tanto se quemén, periódicamente hay que purgarlos. La operación de purga tiene que realizarse con el aceite frío y después de haber decantado los residuos.

ADVERTENCIAS PARA EL USO DE GRASAS SÓLIDAS (MANTECA)

Cuando se utilice manteca para freír, pueden producirse situaciones de peligro debidas al sobrecalentamiento de la manteca y de la cuba freidora. Por tanto se tiene que deshacer la manteca gradualmente como se indica a continuación:

Quite la cesta, la redcilla de la cuba e introduzca la manteca sólida. Ponga en marcha el aparato en la posición de máxima potencia un minuto aproximadamente y después vuelva a ponerlo en la posición piloto. La manteca en contacto con los tubos llama calientes empezará a deshacerse.

Espere unos minutos para que se garantice que se deshaga gradualmente sin sobrecalentamientos. Vuelva a poner en



la posición de máxima potencia el aparato un minuto más y luego vuelva a la posición piloto.

En ese momento los tubos se habrán calentado lo suficiente, espere que la manteca se haya disuelto completamente y vuelva a meter la redcilla de la cuba y la cesta. Sólo cuando la manteca se haya disuelto por completo y en la cantidad apropiada se podrá utilizar correctamente la freidora.

ADVERTENCIAS RELATIVAS AL USO DEL ACEITE CALIENTE

Está prohibido cualquier comportamiento que lleve:

- Al sobrecalentamiento del aceite.
- Al uso inapropiado de la freidora.
- A la sustitución del aceite cuando la freidora está caliente.
- Al uso de disolventes inflamables para la limpieza.
- Al llenado incorrecto de la cuba (por encima o por debajo del nivel).
- A la introducción de comida húmeda no escurrida o agua en el aceite caliente.

PURGA DE POSOS

Una vez que haya decantado, y con el aceite frío, extraiga la redcilla con asas teniendo cuidado de que esté en posición horizontal y actúe suavemente para que recoja los posos más grandes que se hayan depositado.

a) Para modelos sobre plano (fig. 8) (GL 8B - GL 8+8B - GL 8M - GL 8+8M - GL 10B - GL 10+10B - GL 30B - GL 30M). Antes de abrir el grifo de vaciado (6), introduzca el tubo (15) en el orificio (5) como se indica en la figura. A continuación, después de haber colocado debajo del desagüe una cubeta o un cubo metálico con una capacidad de 12 litros como mínimo, abra la llave (6) después de haber levantado el perno (14).

Una vez que se haya vaciado, cierre el grifo girando la llave (6) y quite el tubo (15) actuando al revés.

b) Para modelos con mueble (fig. 9) Asegúrese de que la cubeta (9) que se suministra se coloque debajo del desagüe (8) y luego gire la mariposa de desagüe que abrirá el grifo.

LIMPIEZA

¡ATENCIÓN!

- Antes de limpiar el equipo apáguelo y deje que se enfríe.
- Cuando se trate de equipos de alimentación eléctrica accione el interruptor seccionador para desactivar la alimentación eléctrica.

Una minuciosa limpieza diaria del aparato garantiza que funcione perfectamente y que dure con el paso del tiempo.

Las superficies de acero tienen que limpiarse con un detergente líquido para platos diluido con agua muy caliente utilizando un paño suave; para la suciedad más resistente utilice alcohol etílico, acetona u otro disolvente no halogenado; **no utilice detergentes en**

polvo abrasivos ni sustancias corrosivas como ácido clorhídrico/muriático o sulfúrico.

La utilización de ácidos puede poner en peligro el funcionamiento y la seguridad del aparato.

No utilice cepillos, estropajos o discos abrasivos de otros metales o aleaciones que podrían provocar manchas de óxido por contaminación.

Por la misma razón evite el contacto con objetos de hierro.

Tenga cuidado con los estropajos o los cepillos de acero inoxidable ya que, aunque no contaminan las superficies, pueden rayarlas.

Si está muy sucio no utilice en ningún caso papel de lija o de esmeril; como alternativa recomendamos utilizar esponjas sintéticas (por ej. esponja Scotchbrite).

Tampoco utilice sustancias para limpiar la plata y preste atención a los vapores de ácido clorhídrico o sulfúrico procedentes por ejemplo del lavado de suelos.

No aplique directamente al aparato chorros de agua para que no sufra daños. Una vez que esté limpio enjuáguelo bien con agua limpia y séquelo con un paño.

Una vez que haya realizado todas las operaciones de limpieza, las superficies de acero inoxidable, bien secas, tienen que protegerse con productos comunes a la venta apropiados para evitar fenómenos de corrosión.

ADVERTENCIAS PARA EL TÉCNICO INSTALADOR AUTORIZADO ANOMALÍAS

TERMOPAR

No se queda encendida la llama piloto:

Sustituya el termopar.

TERMOSTATO DE SEGURIDAD

No se queda encendida la llama piloto:

Si después de haber sustituido el termopar la llama piloto no se queda encendida, conecte los hilos en correspondencia con el termostato de seguridad.

Si el problema se ha solucionado, sustituya el termostato de seguridad.

Interviene el termostato de seguridad:

Restablezca el termostato. Vuelva a encender la máquina y controle la temperatura del aceite con la máquina a régimen.

El termostato de seguridad está calibrado para intervenir en el intervalo comprendido entre 211°C y 230°C.

Compruebe con el termómetro de inmersión la temperatura de activación del termostato.

Si interviene a temperaturas inferiores tiene que sustituirse.

Si por el contrario interviene a la temperatura prevista, el defecto tiene que imputarse a la válvula (bulbo o capilar).

VÁLVULA

Por ningún motivo se debe modificar la válvula.

No sustituya ni intervenga en el capilar y/o en el bulbo.

Las válvulas modificadas no se sustituirán en garantía.

**Interviene el termostato de seguridad:**

Una vez que haya comprobado la temperatura del aceite sustituya la válvula.

No se queda encendida la llama piloto:

Si después de haber sustituido el termopar y de haber conectado los hilos en correspondencia con el termostato de seguridad aún se produce esta anomalía, el problema se debe al electroimán de la válvula.

Si la válvula está en garantía, sustitúyala.

Cuando haya vencido la garantía (24 meses a partir de la fecha de fabricación de la válvula) sustituya sólo el electroimán.

ENCENDIDO PIEZOELECTRICO**No se ve la chispa:**

Compruebe que sea visible el buen estado del piezoeléctrico (no debe estar sucio de aceite) y el cable no debe estar cortado o despelado.

Asimismo asegúrese de que esté conectado a la estructura con el cable y/o en contacto con la estructura a través del cable y/o en contacto con el tablero de control.

Una vez que haya comprobado que el piezoeléctrico y el cable están en buen estado, sustituya la bujía.

**INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS****Aplicación de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE sobre las restricción del uso de sustancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos además de la eliminación de residuos.**

El símbolo del contenedor tachado del aparato o el envase indica que el producto al final de su vida útil debe separarse de los otros residuos. La recogida selectiva de este aparato una vez que deje de utilizarse la organiza y gestiona el fabricante. Por tanto el usuario que quiera deshacerse de este aparato tendrá que ponerse en contacto con el fabricante y adecuarse al sistema que éste haya adoptado para que pueda efectuarse la recogida selectiva del aparato una vez que deje de utilizarse. Una recogida selectiva apropiada para destinar posteriormente el aparato al reciclaje y a la eliminación ambientalmente compatible, contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y la salud y favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que componen el aparato.

La eliminación clandestina del producto por parte del propietario conlleva la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.

ES**CERTIFICADO DE GARANTÍA**

EMPRESA: _____

CALLE: _____

C.P.: _____ LOCALIDAD: _____

PROVINCIA: _____ FECHA DE INSTALACIÓN: _____

MODELO _____

PIEZA NÚMERO _____

ADVERTENCIA

El fabricante declina toda responsabilidad por las posibles incorrecciones contenidas en el presente manual debidas a errores de transcripción o impresión. Además el fabricante se reserva el derecho de modificar el producto, como crea necesario, sin variar las características esenciales del mismo. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de que no se respeten estrictamente las instrucciones ilustradas en el presente manual. Asimismo declina toda responsabilidad por los posibles daños, directos e indirectos, debidos a una incorrecta instalación, manipulaciones indebidas, mantenimiento insuficiente y uso inexacto.



Instructiehandleiding

| | |
|------------------------|------------|
| Afmetingen | 109 |
| Technische gegevens | 111 |
| Specifieke instructies | 113 |

**GASFRITEUSES - SERIE 600**

| Type apparaat | Beschrijving | Afm.: (LxPxH) Werkblad (h totaal) | Type |
|---------------|-------------------------------|-----------------------------------|------|
| GL8B | Losse gasfriteuse Lt.8 | mm 300x600x290 (410) | A1 |
| GL8M | Gasfriteuse met meubel Lt.8 | mm 300x600x900 (1020) | A1 |
| GL8+8B | Losse gasfriteuse Lt.8+8 | mm 600x600x290 (410) | A1 |
| GL8+8M | Gasfriteuse met meubel Lt.8+8 | mm 600x600x900 (1020) | A1 |

GASFRITEUSES - SERIE 700

| Type apparaat | Beschrijving | Afm.: (LxPxH) Werkblad (h totaal) | Type |
|--------------------|---------------------------------|-----------------------------------|------|
| GL10B | Losse gasfriteuse Lt.10 | mm 400x700x290 (430) | A1 |
| GL10M | Gasfriteuse met meubel Lt.10 | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL7+7M | Gasfriteuse met meubel Lt.7+7 | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL10+10B | Losse gasfriteuse Lt.10+10 | mm 800x700x290 (430) | A1 |
| GL10+10M | Gasfriteuse met meubel Lt.10+10 | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL15M | Gasfriteuse met meubel Lt.15 | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL15+15M | Gasfriteuse met meubel Lt.15+15 | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL18MI | Gasfriteuse met meubel Lt.18 | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL18MI-E | Gasfriteuse met meubel Lt.18 | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL18+18MI | Gasfriteuse met meubel Lt.18+18 | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL18+18MI-E | Gasfriteuse met meubel Lt.18+18 | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL20M | Gasfriteuse met meubel Lt.20 | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL20+20M | Gasfriteuse met meubel Lt.20+20 | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL30B | Losse gasfriteuse Lt.25 | mm 800x700x290 (430) | A1 |
| GL30M | Gasfriteuse met meubel Lt.25 | mm 800x700x900 (1040) | A1 |

NL

GASFRITEUSES - SERIE 900

| Type apparaat | Beschrijving | Afm.: (LxPxH) Werkblad (h totaal) | Type |
|----------------------|--|-----------------------------------|------|
| 9GL18MI | Gasfriteuse met meubel Lt.18 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18MIEL | Gasfriteuse met meubel – elektronische bediening Lt.18 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18+18MI | Gasfriteuse met meubel Lt.18+18 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18+18MIEL | Gasfriteuse met meubel – elektronische bediening Lt.18+18 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22M | Gasfriteuse met meubel Lt.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22M/R | Gasfriteuse met meubel met drukregelaar Lt.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22M | Gasfriteuse met meubel Lt.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22M/R | Gasfriteuse met meubel met drukregelaar Lt.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22MEL | Gasfriteuse met meubel – elektronische bediening Lt.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22MEL/R | Gasfriteuse met meubel – elektronisch gestuurd met drukregelaar Lt.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22MEL | Gasfriteuse met meubel – elektronische bediening Lt.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22MEL/R | Gasfriteuse met meubel – elektronisch gestuurd met drukregelaar Lt.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |



GASFRITEUSES - SERIE S700

| Type apparaat | Beschrijving | Afm.: (LxPxH) Werkblad (h totaal) | Type |
|---------------------|---|-----------------------------------|------|
| SGL18MI | Gasfriteuse met meubel Lt.18 | mm 400x730x900 (1090) | A1 |
| SGL18MIEL | Gasfriteuse met meubel – elektronische bediening Lt.18 | mm 400x730x900 (1090) | A1 |
| SGL18+18MI | Gasfriteuse met meubel Lt.18+18 | mm 800x730x900 (1090) | A1 |
| SGL18+18MIEL | Gasfriteuse met meubel – elektronische bediening Lt.18+18 | mm 800x730x900 (1090) | A1 |

GASFRITEUSES - SERIE S900

| Type apparaat | Beschrijving | Afm.: (LxPxH) Werkblad (h totaal) | Type |
|-----------------------|--|-----------------------------------|------|
| S9GL18MI | Gasfriteuse met meubel Lt.18 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL18MIEL | Gasfriteuse met meubel – elektronische bediening Lt.18 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL18+18MI | Gasfriteuse met meubel Lt.18+18 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL18+18MIEL | Gasfriteuse met meubel – elektronische bediening Lt.18+18 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22M | Gasfriteuse met meubel Lt.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22MEL | Gasfriteuse met meubel – elektronische bediening Lt.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22M | Gasfriteuse met meubel Lt.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22MEL | Gasfriteuse met meubel – elektronische bediening Lt.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22M/R | Gasfriteuse met meubel met drukregelaar Lt.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22MEL/R | Gasfriteuse met meubel – elektronisch gestuurd met drukregelaar Lt.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22M/R | Gasfriteuse met meubel met drukregelaar Lt.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22MEL/R | Gasfriteuse met meubel – elektronisch gestuurd met drukregelaar Lt.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |

NL

GASFRITEUSES - SERIE LX900 TOP

| Type apparaat | Beschrijving | Afm.: (LxPxH) Werkblad (h totaal) | Type |
|--------------------|--|-----------------------------------|------|
| LX9GL18IEL | Gasfriteuse cantilever – elektronische bediening Lt.18 | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22EL | Gasfriteuse cantilever – elektronische bediening Lt.22 | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22EL/R | Gasfriteuse cantilever – elektronisch gestuurd met drukregelaar Lt. 22 | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL18I | Gasfriteuse cantilever Lt.18 | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22 | Gasfriteuse cantilever Lt.22 | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22/R | Gasfriteuse cantilever met drukregelaar Lt. 22 | mm 400x900x580 (840) | A1 |



GASFRITEUSES - SERIE 600

TECHNISCHE GEGEVENS

| MODEL | Nominaal vermogen | Verbruik LPG G30/31 | Verbruik Metaan G20 | Verbruik Metaan G25 | Primaire lucht voor verbranding | Constructie type | Nominaal vermogen elektriciteit | Beschikbare spanning | Kabel type HO7RNF sec. | Cylindrische brander | Brander ronde kop DX | Brander ronde kop SX | Brander ovale kop |
|--------|-------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------------------|------------------|---------------------------------|----------------------|------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|-------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | | kW | Vac | mm Ø | n° kW | n° kW | n° kW | n° kW |
| GL8B | 6,6 | 0,52 | 0,70 | 0,81 | 13,2 | A1 | | | | | 1 3,30 | 1 3,30 | |
| GL8M | 6,6 | 0,52 | 0,70 | 0,81 | 13,2 | A1 | | | | | 1 3,30 | 1 3,30 | |
| GL8+88 | 13,2 | 1,03 | 1,40 | 1,62 | 26,4 | A1 | | | | | 2 3,30 | 2 3,30 | |
| GL8+8M | 13,2 | 1,03 | 1,40 | 1,62 | 26,4 | A1 | | | | | 2 3,30 | 2 3,30 | |

GASFRITEUSES - SERIE 700

TECHNISCHE GEGEVENS

| MODEL | Nominaal vermogen | Verbruik LPG G30/31 | Verbruik Metaan G20 | Verbruik Metaan G25 | Primaire lucht voor verbranding | Constructie type | Nominaal vermogen elektriciteit | Beschikbare spanning | Kabel type HO7RNF sec. | Cylindrische brander | Brander ronde kop DX | Brander ronde kop SX | Brander ovale kop |
|-------------------------|-------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------------------|------------------|---------------------------------|----------------------|------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|-------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | | kW | Vac | mm Ø | n° kW | n° kW | n° kW | n° kW |
| GL10B | 6,9 | 0,54 | 0,73 | 0,85 | 13,8 | A1 | | | | | 1 3,45 | 1 3,45 | |
| GL10M | 6,9 | 0,54 | 0,73 | 0,85 | 13,8 | A1 | | | | | 1 3,45 | 1 3,45 | |
| GL7+7M | 9,2 | 0,72 | 0,97 | 1,13 | 18,4 | A1 | | | | | | | 2 4,60 |
| GL10+10B | 13,8 | 1,08 | 1,46 | 1,70 | 27,6 | A1 | | | | | 2 3,45 | 2 3,45 | |
| GL10+10M | 13,8 | 1,08 | 1,46 | 1,70 | 27,6 | A1 | | | | | 2 3,45 | 2 3,45 | |
| GL15M | 12,7 | 0,99 | 1,34 | 1,56 | 25,4 | A1 | | | | | | | 3 4,23 |
| GL15+15M | 25,4 | 1,99 | 2,69 | 3,13 | 50,8 | A1 | | | | | | | 6 4,23 |
| GL18MI - GL18MI-E | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 7 | | | |
| GL18+18MI - GL18+18MI-E | 28 | 2,2 | 3 | 3,44 | 56 | A1 | | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 7 | | | |
| GL20M | 16,5 | 1,29 | 1,75 | 2,03 | 33 | A1 | | | | | | | 3 5,50 |
| GL20+20M | 33 | 2,58 | 3,49 | 4,06 | 66 | A1 | | | | | | | 6 5,50 |
| GL30B | 17,5 | 1,37 | 1,85 | 2,15 | 35 | A1 | | | | | 4 4,38 | | |
| GL30M | 17,5 | 1,37 | 1,85 | 2,15 | 35 | A1 | | | | | 4 4,38 | | |

GASFRITEUSES - SERIE S700

TECHNISCHE GEGEVENS

| MODEL | Nominaal vermogen | Verbruik LPG G30/31 | Verbruik Metaan G20 | Verbruik Metaan G25 | Primaire lucht voor verbranding | Constructie type | Nominaal vermogen elektriciteit | Beschikbare spanning | Kabel type HO7RNF sec. | Cylindrische brander | Brander ronde kop DX | Brander ronde kop SX | Brander ovale kop |
|-------------------------|-------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------------------|------------------|---------------------------------|----------------------|------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|-------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | | kW | Vac | mm Ø | n° kW | n° kW | n° kW | n° kW |
| SG18MI - SG18MIEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 7 | | | |
| SG18+18MI - SG18+18MIEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 7 | | | |



NL

GASFRITEUSES - SERIE 900

TECHNISCHE GEGEVENS

| MODEL | Nominaal vermogen | Verbruik LPG G30/31 | Verbruik Metaan G20 | Verbruik Metaan G25 | Primaire lucht voor verbranding | Constructie type | Nominaal vermogen elektriciteit | Beschikbare spanning | Kabel type H07RNF sec. | Cylindrische brander | Brander ronde kop DX | Brander ronde kop SX | Brander ovale kop |
|-----------------------------|-------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------------------|------------------|---------------------------------|----------------------|------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|-------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | | kW | V _{ac} | mm Ø | n° | n° | n° | n° |
| 9GL18MI - 9GL18MIEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | |
| 9GL18+18MI - 9GL18+18MIEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | |
| 9GL22M - 9GL22M/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | | | | | | | 3 6,67 |
| 9GL22+22M - 9GL22+22M/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 6 6,67 |
| 9GL22MEL - 9GL22MEL/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 3 6,67 |
| 9GL22+22MEL - 9GL22+22MEL/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 6 6,67 |

GASFRITEUSES - SERIE 900 "S"

TECHNISCHE GEGEVENS

| MODEL | Nominaal vermogen | Verbruik LPG G30/31 | Verbruik Metaan G20 | Verbruik Metaan G25 | Primaire lucht voor verbranding | Constructie type | Nominaal vermogen elektriciteit | Beschikbare spanning | Kabel type H07RNF sec. | Cylindrische brander | Brander ronde kop DX | Brander ronde kop SX | Brander ovale kop |
|-------------------------------|-------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------------------|------------------|---------------------------------|----------------------|------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|-------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | | kW | V _{ac} | mm Ø | n° | n° | n° | n° |
| S9GL18MI - S9GL18MIEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | |
| S9GL18+18MI - S9GL18+18MIEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | |
| S9GL22M - S9GL22M/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | | | | | | | 3 6,67 |
| S9GL22MEL - S9GL22MEL/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 3 6,67 |
| S9GL22+22M - S9GL22+22M/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 6 6,67 |
| S9GL22+22MEL - S9GL22+22MEL/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 6 6,67 |

GASFRITEUSES - SERIE 900 "LX" TOP

TECHNISCHE GEGEVENS

| MODEL | Nominaal vermogen | Verbruik LPG G30/31 | Verbruik Metaan G20 | Verbruik Metaan G25 | Primaire lucht voor verbranding | Constructie type | Nominaal vermogen elektriciteit | Beschikbare spanning | Kabel type H07RNF sec. | Cylindrische brander | Brander ronde kop DX | Brander ronde kop SX | Brander ovale kop |
|---------------------------------|-------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------------------|------------------|---------------------------------|----------------------|------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|-------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | | kW | V _{ac} | mm Ø | n° | n° | n° | n° |
| LX9GL18I - LX9GL18IEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | |
| LX9GL18+18I - LX9GL18+18IEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | |
| LX9GL22I - LX9GL22IEL | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | | | | | | | 3 6,67 |
| LX9GL22IEL - LX9GL22IEL/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 3 6,67 |
| LX9GL22+22I - LX9GL22+22IEL | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 6 6,67 |
| LX9GL22+22IEL - LX9GL22+22IEL/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 6 6,67 |



SPECIFIEKE INSTRUCTIES



AANDACHT!

De afbeeldingen van de hoofdstukken "ALGEMEEN ADVIES", "INSTRUCTIES GASMODELLEN" en "INSTRUCTIES ELEKTRISCHE MODELLEN" bevinden zich op de eerste pagina's van de onderhavige handleiding.

BESCHRIJVING APPARAAT

Stevige stalen structuur, met 4 in hoogte verstelbare pootjes. Buitenbekleding in staal met nikkel-chroom 18/10.

De verwarming geschiedt door buisvormige stalen verchroomde branders, bestand tegen thermische of mechanische spanningen. De regeling van de temperatuur is mogelijk door middel van een klep met veiligheidsmechanisme.

VOORBEREIDING

Installatieplaats

Het wordt aangeraden het apparaat in een goed geventileerde ruimte te plaatsen, bij voorkeur onder een afzuigkap. Het apparaat kan alleen worden geïnstalleerd of naast andere apparatuur.

Er moet echter een afstand van 150 mm voor de zijkanten worden aangehouden en 150 mm voor de achterkant in het geval het apparaat zich vlak bij muren met ontvlambaar materiaal bevindt.

Indien het niet mogelijk mocht zijn deze afstanden in acht te nemen, dienen geschikte veiligheidsmaatregelen te worden getroffen tegen eventuele te hoge temperaturen, bijvoorbeeld door de installatie-oppervlakken met tegels te bekleden of door een stralingsscherm aan te brengen. Plaats de apparaten op een tafel of op een niet brandbaar vlak. Voordat de aansluiting verricht wordt moet op het technische plaatje van het apparaat worden gecontroleerd of het voorbereid of geschikt is voor de beschikbare gassoort. Indien het apparaat op een andere gassoort werkt dient de paragraaf "Werking met andere gassoorten" geraadpleegd te worden.

Wetsbepalingen, technische regels en richtlijnen

Neem wat betreft de montage de volgende voorschriften in acht:

- normen UNI CIG 8723
- de bouwverordeningen en lokale regels voor brandpreventie;
- de geldende veiligheidsvoorschriften;
- de voorschriften van het gasbedrijf;
- de geldende CEI voorschriften;
- de voorschriften van de brandweer.

INSTALLATIE

De montage, de installatie en het onderhoud dienen te worden uitgevoerd door bedrijven die geautoriseerd zijn door de lokale gasvoorzieningsbedrijven en overeenkomstig de geldende normen. Men dient in de eerste plaats het gasvoorzieningsbedrijf te raadplegen.

Installatieprocedure

Voor de juiste hoogte van het apparaat dient men de pootjes te stellen.

Gasaansluiting

De aansluiting op de opening van 1/2" G van het apparaat, kan vast zijn of ontkoppelbaar door een goedgekeurd koppelstuk te gebruiken.

Als er flexibele geleiders worden gebruikt, moeten ze van roestvrijstaal zijn en aan de voorschriften voldoen. Controleer de gasdichtheid na de aansluiting met behulp van een speciale opsporingsspray voor gaslekken.

Afvoer verbrandingsgas

De apparaten moeten in ruimtes worden geplaatst, die geschikt zijn voor de afvoer van verbrandingsgassen zoals in de installatievoorschriften wordt beschreven. De apparaten worden beschouwd (zie tabel "TECHNISCHE GEGEVENS") als:

Gasapparaten van het type "A1"

Deze hoeven niet te worden aangesloten op een afvoerkanaal voor verbrandingsgassen.

Deze apparaten moeten de verbrandingsgassen via speciale afzuigkappen en dergelijke afvoeren, die dienen te zijn aangesloten op een rookkanaal met een gegarandeerde werkzaamheid, of die ze direct naar buiten afvoeren.

Bij gebrek hieraan, mag een luchtafzuiger worden gebruikt die rechtstreeks naar buiten afvoert, maar de capaciteit mag niet minder zijn dan vereist en vermeerderd met de noodzakelijke luchtverversing die nodig is voor het welzijn van de operators, zie tabel "TECHNISCHE GEGEVENS".

Elektrische aansluiting

Voordat het apparaat wordt aangesloten op het elektriciteitsnet dient men te controleren dat:

- De netspanning overeenkomt met de aangegeven waarden op het technische plaatje.



- De aarding voldoet.
- De aansluitingskabel geschikt is voor het opnemende vermogen van het apparaat.

Bovendien dient voor het apparaat een contactdoos aanwezig te zijn met contactopeningen van tenminste 3 mm die het mogelijk maakt om het apparaat op omnipolaire wijze los te koppelen. Voor dit doel kunnen bijvoorbeeld veiligheidsschakelaars dienen.

De omnipolaire schakelaar dient zich in de buurt van het apparaat te bevinden, goedgekeurd te zijn en een kabelsectie te hebben die adequaat is aan het apparaat.

De kabel dient niet inferieur te zijn aan het type H07 RN-F.

De GEEL-GROENE geaarde kabel dient niet onderbroken te worden.

Equipotentiaal

Het apparaat dient op een equipotentiaalsysteem te zijn aangesloten. De hiervoor bestemde klem bevindt zich in de buurt van de kabelingang. Hij is gemerkt door het volgende symbool:



GBRUIK

Voorafgaande handelingen aan het gebruik

Het is voor het gebruik raadzaam het beschermende plakfolie te verwijderen. Maak het werkoppervlak en de buitenkant vervolgens grondig schoon met een lauwe sopje en een vochtige doek. Maak hierna alles droog met een schone doek.

NL

Inbedrijfstelling

Voor de eerste inbedrijfstelling is het raadzaam te controleren of de kenmerken van het apparaat (categorie en gebruikte gassoort) overeenkomen met de gasfamilie en de gasgroep die ter plaatse beschikbaar zijn.

Als dat niet zo is dient men op de gevraagde gasfamilie over te gaan of zich aan de gevraagde gasgroep aan te passen. (zie paragraaf "Werking met andere gassoorten"). Voor de inbedrijfstelling dient men zich te houden aan de gebruiksvorschriften.

Het vermogen controleren

Gebruik de spuitmonden voor het nominale vermogen die op de apparaten zijn aangebracht.

Het vermogen kan uit twee soorten bestaan:

- nominaal, wat op het plaatje op het apparaat staat
- verlaagd.

Naar deze spuitmonden wordt in de tabel "BRANDERS" verwezen.

De inlaatdruk van het gas dient zich binnen de volgende velden te bevinden:

- van 18 tot 22,5 mbar voor gas van de tweede familie (aardgas)
- van 27 tot 37 mbar voor gas van de derde familie (butaan-propaan).

Buiten deze genoemde drukmarges werken de apparaten niet. Als u het vermogen verder wenst te controleren, kan dit met behulp van een meter volgens de zogenaamde

"volumetrische methode".

Over het algemeen is een controle van de goede werking van de spuitmonden echter al voldoende.

Controle van de inlaatdruk (Fig.4)

De inlaatdruk dient te worden gemeten met een manometer (min. resolutie 0,1 mbar). Verwijder de schroef (A) van het meetpunt en sluit de manometer aan. Als de meting is uitgevoerd dient men de schroef (A) weer hermethisch vast te draaien.

BELANGRIJK: De druk moet worden gecontroleerd als alle gasuitrustingen aangesloten en in werking zijn.

Controle van het vermogen volgens de volumetrische methode

Met behulp van een gasmeter en een chronometer kan het gasverbruik in de tijdseenheid worden gemeten. Deze waarde wordt vervolgens vergeleken met de op de volgende wijze berekende waarde E:

$$E = \frac{\text{Brandervermogen}}{\text{Verwarmingsvermogen van het gas}}$$

Het is belangrijk dat de meting van het vermogen uitgevoerd wordt wanneer het apparaat in de lage stand staat.

De brandervermogens nominaal en verlaagd, berekend op de waarde van de nominale druk, worden bereikt door tabel "BRANDERS" te raadplegen. De waarde van het verwarmingsvermogen van het gas, kan worden opgevraagd bij het plaatselijke energiebedrijf.

Controle van de werking

Controleer of het gebruikte type spuitmonden overeenkomt met die in de tabel "BRANDERS" beschreven staan. Controleer dat de gebruikte drukverlager een groter vermogen heeft dan de som van de verbruiksvermogens van alle aangesloten apparaten. Controleer dat de aanvoering van het gas geschikt is.

Controle van de waakvlam

Bij een goede afstelling moet de vlam het thermokoppel omgeven en er perfect uitzien; als dit niet zo is controleer dan of de spuitmond de juiste is voor het type gas dat gebruikt wordt.

Controle van de primaire lucht (Fig. 5/6/7)

De regulering gebeurt door middel van de venturi-buis die de quote "X" reguleert die is weergegeven in de tabel "BRANDERS" en door het uiterlijk van de vlam te controleren die homogeen, goed geventileerd en niet rumoerig mag zijn.

Controle van de functies

- Zet het apparaat in werking.
- Controleer de staat van de gaslangen;
- Controleer de vlam van de brander, ook op de lage stand.

Waarschuwingen voor de monteur

- Toon de gebruiker en leg hem de werking en het



gebruik van het apparaat volgens de instructies uit een overhandig hem de gebruiksaanwijzing.

- Informeer de operator dat iedere vorm van restauratie of verbouwing in het gebouw, die de luchtvoorziening voor de verbranding zou kunnen beschadigen, het nodig maakt dat de functies van het apparaat opnieuw gecontroleerd moeten worden.

Werking met andere gassoorten

Om op een andere gassoort over te gaan is het noodzakelijk de tabel "BRANDERS" te raadplegen om de geschikte spuitmonden te vinden.

De maat van de diameter wordt uitgedrukt in honderdste mm en wordt aangegeven op iedere spuitmond.

Voor de modellen met een drukregelaar (R) is het bovendien nodig de uitgaande lucht te controleren en te reguleren. Aan het eind van de vervanging van de spuitmonden is het nodig alle controles uit te voeren, zoals beschreven in paragraaf "IN WERKING STELLEN" en de aanduiding van het type gas op het technisch plaatje van het apparaat te veranderen.

Regulering van de uitgaande druk modellen "R"

Om toegang te krijgen tot de reguleringschroeven dient men klep "C" te verwijderen. (zie fig. 12) dan schroef "D" los te draaien en met een geschikte schroevendraaier spleet "E" op te tillen. Een manometer met de drukmetaarsluiting "B (outlet)" verbinden en de tabel "BRANDERS" raadplegen, de waarde van de uitgaande druk reguleren door met een geschikte schroevendraaier schroef "F" te bewerken.

Vervangen van de spuitmonden van de branders

VOOR DE MODELLEN VAN 8, 10, 18 e 30 LITER

Verwijder het bedieningspaneel door de zichtbare schroeven aan de achterrand of aan de voorkant los te schroeven, vervolgens de zichtbare spuitmonden weg te halen en ze door de geschikte te vervangen, volgens de tabel "BRANDERS". Wees voorzichtig om de pakkingsring niet kwijt te raken en weer op de juiste plaats terug te monteren.

VOOR MODELLEN VAN 7, 15, 20 e 22 LITER

De spuitmonden zijn toegankelijk door de deurtjes van de kast te openen. Schroef ze los en vervang ze door de geschikte, volgens de tabel "BRANDERS". Wees voorzichtig om de pakkingsring niet kwijt te raken en weer op de juiste plaats terug te monteren.

De waakvlam afstellen (Tekening H)

De waakvlam werkt met spuitmonden en vaste lucht. De enige handeling die gevraagd wordt is de vervanging van de spuitmonden afhankelijk van het type gas:

- Verwijder het bedieningspaneel door de bevestigingsschroeven los te draaien. (indien nodig)
- Draai de moer (14) los die de spoel vastdrukt en haal de spoel (15) en de spuitmond met waakvlam (n.16) eruit.
- Vervang de spuitmond met waakvlam door de correcte nadat men de tabel "BRANDERS" geraadpleegd heeft.
- Nadat men de vervanging van de spuitmond van de waakvlam heeft uitgevoerd schroeft men de moer (n.

14) die de spoel vastdrukt en de betreffende spoel (n. 15) weer vast.

VEILIGHEIDSSYSTEMEN VAN HET APPARAAT

Veiligheidsklep: een klep met thermokoppel die het mogelijk maakt om de gastoevoer naar de hoofdbrander te onderbreken in het geval de waakvlam zou doven. Om de werking te herstellen dient men de handelingen met betrekking tot het aansteken van de waakvlam te herhalen.

Veiligheidsthermostaat: Treedt in werking door de gastoevoer af te sluiten in geval van ernstige afwijkingen. Deze moet handmatig bediend worden en om opnieuw op te starten dient men de moer los te draaien (n. 7) (fig. 10-11). Als dit voor mocht komen dient men de servicedienst te bellen.

ONDERHOUD

De constructie van de apparaten is dusdanig uitgevoerd dat er weinig onderhoudsbeurten nodig zijn.

Ondanks dit raden we de gebruiker aan om een onderhoudscontract te tekenen om de apparatuur tenminste één keer per jaar te laten controleren door gespecialiseerd personeel van onze service-dienst, of door een gespecialiseerde technicus.

ONDERDELEN VERVANGEN (RESERVEONDERDELEN)

GEbruik UITSluitend ORIGINELE RESERVEONDERDELEN DIE DOOR DE FABRIKANT ZIJN GELEVERD. De onderdelen moeten worden vervangen door erkende monteurs!

Voor sommige modellen hoeft men alleen het bedieningspaneel te verwijderen door de zichtbare schroeven aan de onderrand of aan de voorkant los te draaien om bij de onderdelen te komen die vervangen dienen te worden, voor andere modellen dient men het onderdeel te openen.

WAARSCHUWING: leeg eerst de bak voordat men het bedieningspaneel verwijdert en voordat men de onderdelen gaat vervangen.

Gasventiel: Alle buisverbindingen zijn zichtbaar. Met geschikte sleutels de verbindingen van de gastoevoer, gasafvoer, waakvlam en thermokoppel losschroeven. De twee bevestigingsschroeven ernaast losschroeven, vervolgens verdergaan met de vervanging. De bol goed invoegen.

Veiligheidsthermostaat: Maak het faston los van het thermokoppel. Schroef de afsluitende moer los, schroef bevestigingsmoer los en vervang hem.

Bij het aansluiten van de faston dient men te controleren dat ze een goed contact maken. Men dient zich ervan te verzekeren dat de bol van de thermostaat goed op zijn plaats zit.



Brander: De brander is bevestigd met twee duidelijk zichtbare schroeven en met een bevestigingsmoer. Schroef ze los, vervang ze en schroef ze weer stevig vast.

Thermokoppel-Ontstekingsbougie: Om de vervanging van deze twee onderdelen te vereenvoudigen dient men de twee schroeven die de steun van de waakvlam bevestigen los te draaien. Ga verder met de vervanging door de klemschroeven los te draaien.

Als de vervanging is uitgevoerd, dient men in de correcte volgorde het bedieningspaneel en de betreffende onderdelen opnieuw te monteren.

WAARSCHUWING

Na delen van de gastoevoer te hebben vervangen is het noodzakelijk de gasdichtheid en de functies van de verschillende elementen te controleren.

INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK

IN WERKING STELLEN

Het apparaat is bedoeld voor professioneel gebruik en dient uitsluitend door gekwalificeerd personeel gebruikt te worden.

De gebruiker dient zich ervan te verzekeren dat de installatie van het apparaat op de juiste manier is uitgevoerd. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door onjuiste installatie, onzorgvuldig onderhoud en onervaren gebruik.

Voor het apparaat in werking te stellen **AANDACHTIG DE GEBRUIKSAANWIJZING LEZEN DIE IS INGESLOTEN IN DE BROCHURE**, met extra aandacht voor de normen met betrekking tot de veiligheidsvoorschriften. Sluit altijd na gebruik de gaskranen, vooral gedurende onderhouds- en reparatiewerkzaamheden.

Volg aandachtig de kookvoorschriften op, tenminste in de eerste gebruiksperiode, totdat de praktijk en de ervaring uitwijzen om zelf tijden en temperaturen te kiezen.

Voordat men de brander inschakelt dient men de gedeelten die met bakolie in aanraking komen zorgvuldig schoon te maken, zoals staat beschreven in de paragraaf reinigen, vervolgens de olie inschenken tot het aanduidingsstreepje in de bak (niveau) nadat men gecontroleerd heeft dat het afgietkraantje dicht zit.

INSCHAKELEN

De branders zijn voorzien van een thermostatische veiligheidsklep.

Aansteken van de waakvlam (serie 600) (fig. 10)

Druk op de knop (✱) (3), wacht totdat de lucht uit de buizen is verdwenen, vervolgens herhaaldelijk op de knop van de piëzo-elektrische (2) ontsteking drukken. Door het daarvoor bedoelde gaatje op het bedieningspaneel kan men zich ervan verzekeren dat de waakvlam is

aangestoken. Houd de knop (3) enkele seconden ingedrukt en laat hem dan los. Als de waakvlam mocht doven dient men de procedure te herhalen.

Aansteken van de waakvlam (serie 700/900) (fig.11)

Druk op de knop en draai met de klok mee tot aan stand (✱) (PILOT).

Op deze stand herhaaldelijk op de knop van de piëzo-elektrische ontsteking drukken terwijl men de knop ingedrukt houdt totdat de waakvlam gaat branden. Voor de modellen (/R) de knop verder draaien om de piëzo-elektrische ontsteking te activeren. (zie fig. 13).

Laat de knop na 5 seconden los en draai hem op de gewenste stand. Herhaal de procedure als de vlam zou doven.

Aansteken van de waakvlam (GL18...,SGL18...,9GL18...,S9GL18...,LX9GL18...,9GL22...EL,S9GL22...EL,LX9GL22...EL) (fig. 11)

Draai de knop (1) met de klok mee tot aan de stand (✱). In deze stand drukt men op dezelfde knop totdat de waakvlam gaat branden.

Laat de knop na 60 seconden los en draai hem naar stand (Ⓐ). Als de waakvlam mocht doven dient men de procedure te herhalen.

Inschakelen van de hoofdbranders en regulering van de temperatuur

Om de hoofdbranders in te schakelen draait men de knop verder tegen de klok in tot aan de gewenste temperatuur. De thermostaatklep is gemerkt met de standen van 1 tot en met 8 voor de Serie 600 en van 1 tot en met 7 voor de Serie 700/900.

De aangegeven temperatuurwaarden voor iedere stand zijn de volgende:

Klep 8 standen.

| Stand | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|----------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Temperatuur °C | Uit | 110 | 121 | 133 | 145 | 156 | 168 | 179 | 190 |

Klep 7 standen.

| Stand | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|----------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Temperatuur °C | Uit | 115 | 130 | 143 | 157 | 171 | 180 | 190 |

Aansteken van de hoofdbranders en regulering van de temperatuur (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI)

Om de hoofdbranders aan te steken de thermostaatknop op het bedieningspaneel tot aan de gewenste temperatuur draaien.

UITSCHAKELEN

Uitschakelen gedurende het normale gebruik (fig. 9-10)

UITSCHAKELEN (SERIE 600) Om de hoofdbranders uit te schakelen dient men alleen de knop (1) op stand (✱) te draaien.

Op deze stand blijft alleen de waakvlam branden. Om het apparaat geheel uit te schakelen hoeft men alleen op de



uitschakelingsknop (●) (4) te drukken.

Voordat men opnieuw in wil schakelen dient men circa 1 minuut te wachten totdat de afsluittklep zich deblokkeert. UITSCHAKELEN (SERIE 700/900) Om de hoofdbanders uit te schakelen draait men aan de knop(1) tot op stand (★) op deze stand blijft alleen de waakvlam branden. Om het apparaat geheel uit te schakelen draait men de knop op stand (●).

UITSCHAKELEN (elektronische bediening) Om de hoofdbanders uit te schakelen draait men de knop(1) op stand (★) op deze stand blijft alleen de waakvlam branden. Om het apparaat geheel uit te schakelen draait men de knop op stand (●), druk op de knop START/STOP om de elektronische controle. **Uitschakelen (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI)**

Om de hoofdbanders uit te schakelen draait men de thermostaatknop die op het bedieningspaneel zit, op de nul, draai de knop (1) op stand (★) op deze stand blijft alleen de waakvlam branden. Om het apparaat geheel uit te schakelen draait men aan de knop (1) tot stand (●).

Uitschakelen in geval van storing

In geval van storing het apparaat van de gastoevoer loskoppelen.

Wat te doen in geval van storing en als het apparaat voor langere tijd niet wordt gebruikt

Als het apparaat langere tijd niet wordt gebruikt of in geval van storing of slechte werking, dient men de gaskraan aan de buitenkant van het apparaat dicht te draaien. Nadat men het apparaat grondig heeft schoongemaakt, dienen de goed gedroogde oppervlakken in roestvrij staal beschermd te worden met een daarvoor bestemd product dat in de handel is, dit om roestvorming tegen te gaan. In geval van storing de servicedienst waarschuwen.

WERKING ELEKTRONISCHE BEDIENING

Afstellen van de kooktemperatuur (zie afb. 14)

Als de friteuse uit staat, met de voedingskabel verbonden aan het elektriciteitsnet, toont het display "A" de waarde van de temperatuur van de olie in de kuip.

Druk licht op de pijltjes (B) om de waarde van de kooktemperatuur te verhogen of te verlagen.

Het display zal de waarde van de gekozen temperatuur aangeven en een geluidssignaal bevestigt dat de instelling is geregistreerd.

Aan het einde van de handeling zal het display opnieuw de waarde van de temperatuur binnenin de kuip aangeven.

Het afstellen van de kooktemperatuur kan zowel met een ingeschakelde als een uitgeschakelde friteuse worden uitgevoerd.

In het geval men een lagere temperatuur zou willen instellen dan de op dat moment aanwezige temperatuur in de kuip, dient men te wachten totdat de olie is afgekoeld.

In- en uitschakelen (zie afb. 14)

De friteuse is voorzien van een elektrische ontsteking van de waakvlam, men dient zich er dus van te verzekeren dat de friteuse correct op het elektriciteitsnet is aangesloten.

Druk en draai de knop van de klep op de stand inschakelen ★, men dient hem ingedrukt te houden om de waakvlam aan te steken en voordat men de knop loslaat enkele seconden te wachten tot het thermokoppel is opgewarmd.

Druk en draai de knop op de stand werking (A), vervolgens, om de friteuse in te schakelen, de startknop "C" enkele seconden ingedrukt houden, het groene ledlampje "D" begint te knipperen en de branders gaan aan.

Als de ingestelde temperatuur is bereikt zal de friteuse een geluidssignaal laten horen, vervolgens gaat hij over naar de fase van het behouden van de temperatuur en zal hij voortdurend in- en uitschakelen om de waarde van de temperatuur van de olie constant te houden.

Iedere keer wanneer de friteuse de ingestelde temperatuur heeft bereikt zal men een geluidssignaal horen.

Om de friteuse uit te schakelen dient men enkele seconden knop "C" ingedrukt te houden. De branders gaan uit en het groene ledlampje "D" zal stoppen met knipperen.

Alleen de waakvlam blijft branden en op het display "A" kan men de temperatuur van de olie in de kuip zien.

Om de waakvlam te doven dient men op de knop van de klep te drukken en hem naar stand (●) te draaien.

Functie MELTING (zie afb. 14)

De functie melting zorgt ervoor dat de olie zonder heftige temperatuurschommelingen kan opwarmen en de friteuse cyclisch kan werken.

Deze functie wordt vooral gebruikt gedurende de koudere maanden wanneer de olie dik neigt te worden of indien men voor het frituren plantaardige vetten gebruikt.

Door de intermitterende werking smelt de friteuse het gebruikte frituurvet zonder dat het risico loopt om te verbranden.

Om de functie melting te activeren dient men enkele seconden de knop "E" ingedrukt te houden, het rode ledlampje "F" begint te knipperen, de friteuse begint cyclisch te werken totdat de temperatuur van 100° C is bereikt. Hierna gaat de friteuse automatisch over op de continu functie om de olie op de ingestelde temperatuur te krijgen.

De functie melting kan op ieder moment in- en uitgeschakeld worden door enkele seconden knop "E" ingedrukt te houden.

Wanneer men de functie melting in werking stelt vòordat de friteuse is aangezet en de 100° C zal zijn bereikt, gaat hij automatisch over naar de fase die de temperatuur van de olie op 100° C zal houden.

Om terug te keren naar de continu functie hoeft men alleen op de pijltjes "B" te drukken, op dit punt begint de friteuse de olie te verwarmen totdat hij de ingestelde temperatuur heeft bereikt

ZORG VOOR HET APPARAAT

WAARSCHUWINGEN EN ADVIEZEN

Het niveau van de olie dient altijd tussen het minimum en het maximum niveau gehouden te worden.

De friteuse nooit inschakelen als het niveau van de olie niet correct is. Vervang de olie regelmatig: de olie niet



meer gebruiken wanneer de kleur bruinachtig wordt en de stroperigheid toeneemt.

Het mandje nooit meer dan 50 % van haar vermogen vullen: dit bevordert een snelle kooktijd en veiligheid in het gebruik.

Bij het inbrengen van het mandje in de bak doet zich het verschijnsel voor van een snelle schuimvorming, dit is het gevolg van de emulsie tussen hete olie en het water dat in de spijzen aanwezig is. Ingeval dit erg overvloedig is, dient men het mandje op te tillen en onder te dompelen om het schuim te laten verdwijnen.

Gedurende het frituren van voedsel, laten er deeltjes los; de grootste stukken bezinken op het roostertje en de kleinste op de bodem, in het koude gedeelte.

Om te vermijden dat deze bezinkselen gaan circuleren en vervolgens gaan verbranden, is het nodig om ze periodiek te verwijderen.

Dit dient te gebeuren met koude olie en nadat men de resten heeft laten bezinken.

WAARSCHUWINGEN VOOR HET GEBRUIK VAN HARDE VETTEN (REUZEL)

In het geval reuzel wordt gebruikt als frituurmiddel, zouden zich gevaarlijke situaties kunnen voordoen als gevolg van oververhitting van de reuzel en van de friteuse. Men dient de reuzel geleidelijk te smelten op de manier die als volgt is weergegeven: Verwijder de mand, het netje en doe de harde reuzel in de bak.

Laat het apparaat gedurende ca. één minuut op volle kracht werken, hierna zet men het op de waakvlam.

De reuzel begint te smelten door het contact met de warme buizen.

Wacht enkele minuten om er zeker van te zijn dat het smelten geleidelijk gebeurt zonder oververhitting. Zet het apparaat nog een minuut weer op de maximale stand en keer daarna weer terug naar de waakvlam.

Op dit punt zullen de buizen genoeg verwarmd zijn. Wacht vervolgens tot de reuzel geheel vloeibaar is geworden en plaats het netje en de mand weer terug.

Alleen als de reuzel geheel vloeibaar is geworden en de juiste hoeveelheid heeft kan men verder gaan met het correct gebruiken van de friteuse.

GEBRUIKSAANWIJZING MET BETREKKING TOT HET GEBRUIK VAN WARMER OLIE

Het is verboden om:

- De olie te oververhitten.
- De friteuse oneigenlijk te gebruiken.
- De olie te vervangen wanneer de friteuse warm is.
- Brandbare reinigende oplosmiddelen te gebruiken.
- De bak niet correct te vullen (boven of onder het aangegeven niveau).
- Niet uitgelekt voedsel of water in de olie te doen.

AFVOEREN VAN NEERGESLAGEN AFZETTING

Na het decanteren en als de olie koud is, het netje eruit halen aan de handvatten, draag er zorg voor dat het goed horizontaal gehouden wordt en beweeg het zachtjes zodat de grootste stukken erin achter blijven.

a) Voor de losse modellen (fig.8) (GL 8B - GL 8+8B - GL 8M - GL 8+8M - GL 10B - GL 10+10B - GL 30B - GL 30M). Voordat men het aftapkraantje (6) opent, de buis (15) inbrengen in het gat (5) volgens de afbeelding.

Vervolgens, nadat men onder de afvoer een opvangbak of een metalen emmer met een inhoud van tenminste 12 liter heeft gezet, het klepje(6) openen nadat men de pin (14) heeft opgetild.

Aan het eind van het aftappen het kraantje sluiten door aan het lipje te draaien(6) en de buis weghalen (15) door in de tegenovergestelde richting te bewegen.

b) Voor de modellen met een meubel (fig.9) Men dient zich ervan te verzekeren dat het bijgeleverde kommetje (9) goed onder de afvoer (8) is geplaatst, vervolgens aan de vlinderklep van de afvoer draaien die de kraan opent.

REINIGEN

LET OP!

- Voordat men gaat schoonmaken dient men het apparaat uit te schakelen en af te laten koelen.
- In geval van elektrische apparatuur dient men de hoofdschakelaar uit te schakelen om de elektriciteit te disactiveren.

Een nauwkeurige dagelijkse reiniging van het apparaat garandeert een perfecte werking en een lange levensduur. De stalen oppervlakken moeten in een sopje van heet water en afwasmiddel en met een zachte doek worden schoongemaakt; voor hardnekkig vuil gebruik maken van spiritus, aceton of of een ander niet bijtend oplosmiddel, gebruik geen schuurmiddelen **of bijtende stoffen als zoutzuur**.

Het gebruik van bijtende stoffen kan de werkzaamheid en de veiligheid van het apparaat in gevaar brengen. Gebruik geen borstels, of sponsjes van staalwol, zij bevatten metalen en kunnen door het contact roest veroorzaken.

Om deze reden moet ook het contact met ijzeren voorwerpen worden vermeden. Wees voorzichtig met sponsjes of bortels in roestvrij staal, zij kunnen schadelijke krassen toebrengen aan het oppervlak.

Als het vuil hardnekkig is absoluut geen schuurpapier gebruiken; als alternatief wordt aanbevolen om synthetische sponsjes (bijv. Scotchbrite) te gebruiken. Ook het gebruik van substanties die zilver schoonmaken wordt afgeraden en men dient voorzichtig te zijn met dampen van bijvoorbeeld schoonmaakmiddelen voor vloeren die zoutzuur of zwavel bevatten. Om het apparaat tijdens het reinigen niet te beschadigen dient men het niet met rechte waterstralen schoon te maken.

Na het reinigen met schoon water naspoelen en met een schone doek droogmaken.

Nadat men het apparaat heeft schoongemaakt, dienen de oppervlakken in roestvrijstaal goed gedroogd te worden en te worden beschermd met producten die in de handel zijn om corrosieverschijnselen tegen te gaan.



WAARSCHUWINGEN VOOR DE ERKENDE INSTALLATEUR ONREGELMATIGHEDEN

THERMOKOPPEL

De waakvlam blijft niet branden:

Vervang het thermokoppel

VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT

De waakvlam blijft niet branden:

Als de waakvlam niet blijft branden nadat men het thermokoppel heeft vervangen dient men een verbinding te maken van de bedrading die overeenkomt met de veiligheidsthermostaat. Als het euvel is verholpen, de veiligheidsthermostaat vervangen.

De veiligheidsthermostaat treedt in werking:

De thermostaat opnieuw opstarten. Het apparaat opnieuw aanzetten en de temperatuur van de olie controleren met het apparaat in volle werking.

De veiligheidsthermostaat is afgesteld om te werken tussen 211 °C e 230 °C. Controleren door middel van een thermometer die onderdompeld wordt.

Als de temperatuur inferieur is dient hij vervangen te worden. Als de temperatuur juist is is het defect te wijten aan de klep (bol of capilair).

KLEP

Er mag om geen enkele reden aan de klep geknoeid worden. De capilair en/of bol mogen niet vervangen of bewerkt worden.

Kleppen waaraan geknoeid is worden in de garantie niet vervangen.

De veiligheidsthermostaat treedt in werking:

Nadat men de temperatuur van de olie gecontroleerd heeft, de klep vervangen.

De waakvlam blijft niet branden:

Wanneer, nadat het thermokoppel vervangen is en er een verbinding is gemaakt van de bedrading die overeenkomt met de veiligheidsthermostaat, deze afwijking zich nog steeds voordoet, dan is het probleem te wijten aan het elektromagnetisme van de klep. Als de klep nog in de garantie valt : deze klep vervangen. Als de garantie vervallen is (24 maanden vanaf de produktiedatum van de klep) vervangt men alleen de elektromagneet.

Piëzo-Elektrische Ontsteking

De vonk is niet te zien:

Controleer of de piëzo in goede staat is (er mag geen olie op zitten) en de kabel mag niet ingesneden of gerafeld zijn.

Men dient zich ervan te verzekeren dat hij verbonden is aan de buitenbekleding door middel van een kabeltje en/of contact maakt op het bedieningspaneel.

Als de piëzo en het kabeltje in goede staat zijn de bougie vervangen.



INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKERS

Ter uitvoering van de richtlijnen 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, betreffende de vermindering van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur, als ook de verwijdering van afval.

Het symbool van de doorgestrepte afvalcontainer op de apparatuur of op de verpakking betekent dat het product aan het einde van zijn nuttige levensduur gescheiden moet worden verzameld van het andere afval.

De gescheiden afvalverzameling van deze apparatuur dat het einde van zijn levensduur heeft bereikt, wordt door de fabrikant georganiseerd en geleid. De gebruiker die zich van deze apparatuur wenst te ontdoen dient dus contact op te nemen met de fabrikant en dient zich aan het systeem te houden dat deze heeft aangenomen om de gescheiden afvalverzameling van het apparaat dat aan het eind van zijn levensduur is gekomen mogelijk te maken. Een adequate gescheiden afvalverzameling om de afgedankte apparatuur vervolgens naar de recycling, de behandeling en de met het milieu compatibele verwerking te sturen, draagt ertoe bij mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen en bevordert het hergebruik en/of de recycling van de materialen waaruit de apparatuur bestaat.

Voor een onrechtmatige afvoer van het product door de houder worden boetes opgelegd, zoals in de geldende regels wordt voorgeschreven.

NL

GARANTIECERTIFICAAT

FIRMA: _____

STRAAT: _____

POSTCODE: _____ PLAATS: _____

PROVINCIE: _____ INSTALLATIEDATUM: _____

MODEL _____

SERIENUMMER: _____

WAARSCHUWING

De fabrikant wijst elke vorm van aansprakelijkheid af voor mogelijke fouten in deze brochure ,die te wijten zijn aan overschrijf- of drukfouten. Hij behoudt zich bovendien het recht voor al die wijzingen aan het product aan te brengen die hij voor nuttig en noodzakelijk houdt, zonder de fundamentele kenmerken ervan te schaden.

De fabrikant wijst elke vorm van aansprakelijkheid af, als de voorschriften in deze handleiding niet strikt in acht worden genomen. De fabrikant wijst elke vorm van aansprakelijkheid af voor directe- en indirecte schade veroorzaakt door een verkeerde installatie, geknoei, slecht onderhoud, verkeerd gebruik.



Manual de instruções

| | |
|------------------------|------------|
| Dimensões | 122 |
| Dados técnicos | 124 |
| Instruções específicas | 126 |



FRITADEIRAS A GÁS - SÉRIE 600

| Aparelho tipo | Descrição | Dim.: (LxPxA) Plano de trabalho (A total) | Tipo |
|---------------|------------------------------------|---|------|
| GL8B | Fritadeira a gás de bancada Lt.8 | mm 300x600x290 (410) | A1 |
| GL8M | Fritadeira a gás com móvel Lt.8 | mm 300x600x900 (1020) | A1 |
| GL8+8B | Fritadeira a gás de bancada Lt.8+8 | mm 600x600x290 (410) | A1 |
| GL8+8M | Fritadeira a gás com móvel Lt.8+8 | mm 600x600x900 (1020) | A1 |

FRITADEIRAS A GÁS - SÉRIE 700

| Aparelho tipo | Descrição | Dim.: (LxPxA) Plano de trabalho (A total) | Tipo |
|---------------|--------------------------------------|---|------|
| GL10B | Fritadeira a gás de bancada Lt.10 | mm 400x700x290 (430) | A1 |
| GL10M | Fritadeira a gás com móvel Lt.10 | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL7+7M | Fritadeira a gás com móvel Lt.7+7 | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL10+10B | Fritadeira a gás de bancada Lt.10+10 | mm 800x700x290 (430) | A1 |
| GL10+10M | Fritadeira a gás com móvel Lt.10+10 | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL15M | Fritadeira a gás com móvel Lt.15 | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL15+15M | Fritadeira a gás com móvel Lt.15+15 | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL18MI | Fritadeira a gás com móvel Lt.18 | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL18MI-E | Fritadeira a gás com móvel Lt.18 | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL18+18MI | Fritadeira a gás com móvel Lt.18+18 | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL18+18MI-E | Fritadeira a gás com móvel Lt.18+18 | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL20M | Fritadeira a gás com móvel Lt.20 | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL20+20M | Fritadeira a gás com móvel Lt.20+20 | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL30B | Fritadeira a gás de bancada Lt.25 | mm 800x700x290 (430) | A1 |
| GL30M | Fritadeira a gás com móvel Lt.25 | mm 800x700x900 (1040) | A1 |

PT

FRITADEIRAS A GÁS - SÉRIE 900

| Aparelho tipo | Descrição | Dim.: (LxPxA) Plano de trabalho (A total) | Tipo |
|---------------|--|---|------|
| 9GL18MI | Fritadeira a gás com móvel Lt.18 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18MIEL | Fritadeira a gás com móvel - comandos electrónicos Lt.18 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18+18MI | Fritadeira a gás com móvel Lt.18+18 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18+18MIEL | Fritadeira a gás com móvel - comandos electrónicos Lt.18+18 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22M | Fritadeira a gás com móvel Lt.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22M/R | Fritadeiras a gás com móvel com regulador de pressão 22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22M | Fritadeira a gás com móvel Lt.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22M/R | Fritadeiras a gás com móvel com regulador de pressão 22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22MEL | Fritadeira a gás com móvel - comandos electrónicos Lt.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22MEL/R | Fritadeiras a gás com móvel - comandos electrónicos com regulador de pressão 22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22MEL | Fritadeiras a gás com móvel - comandos electrónicos 22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22MEL/R | Fritadeiras a gás com móvel - comandos electrónicos com regulador de pressão 22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |



FRIGGITRICI A GAS - SERIE S700

| Aparelho tipo | Descrição | Dim.: (LxPxA) Plano de trabalho (A total) | Tipo |
|---------------|---|---|------|
| SGL18MI | Fritadeira a gás com móvel Lt.18 | mm 400x730x900 (1090) | A1 |
| SGL18MIEL | Fritadeira a gás com móvel - comandos electrónicos Lt.18 | mm 400x730x900 (1090) | A1 |
| SGL18+18MI | Fritadeira a gás com móvel Lt.18+18 | mm 800x730x900 (1090) | A1 |
| SGL18+18MIEL | Fritadeira a gás com móvel - comandos electrónicos Lt.18+18 | mm 800x730x900 (1090) | A1 |

FRITADEIRAS A GÁS - SÉRIE S900

| Aparelho tipo | Descrição | Dim.: (LxPxA) Plano de trabalho (A total) | Tipo |
|----------------|--|---|------|
| S9GL18MI | Fritadeira a gás com móvel Lt.18 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL18MIEL | Fritadeira a gás com móvel - comandos electrónicos Lt.18 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL18+18MI | Fritadeira a gás com móvel Lt.18+18 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL18+18MIEL | Fritadeira a gás com móvel - comandos electrónicos Lt.18+18 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22M | Fritadeira a gás com móvel Lt.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22MEL | Fritadeira a gás com móvel - comandos electrónicos Lt.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22M | Fritadeira a gás com móvel Lt.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22MEL | Fritadeira a gás com móvel - comandos electrónicos Lt.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22M/R | Fritadeiras a gás com móvel com regulador de pressão l 22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22MEL/R | Fritadeiras a gás com móvel - comandos electrónicos com regulador de pressão l 22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22M/R | Fritadeiras a gás com móvel com regulador de pressão l 22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22MEL/R | Fritadeiras a gás com móvel - comandos electrónicos com regulador de pressão l 22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |

FRIGGITRICI A GAS - SERIE LX900 TOP

| Aparelho tipo | Descrição | Dim.: (LxPxA) Plano de trabalho (A total) | Tipo |
|---------------|---|---|------|
| LX9GL18IEL | Fritadeiras a gás suspensas - comandos electrónicos Lt.18 | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22EL | Fritadeiras a gás suspensas - comandos electrónicos Lt.22 | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22EL/R | Fritadeiras a gás suspensas - comandos electrónicos com regulador de pressão l 22 | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL18I | Fritadeiras a gás suspensas Lt.18 | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22 | Fritadeiras a gás suspensas Lt.22 | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22/R | Fritadeiras a gás suspensas com regulador de pressão l 22 | mm 400x900x580 (840) | A1 |



PT

FRITADEIRAS A GÁS - SÉRIE 600

DADOS TÉCNICOS

| MODELO | Potência nominal | Consumo GPL G30/31 | Consumo Metano G20 | Consumo Metano G25 | Ari primário para combustão | Construção tipo | Potência nominal eléctrica | Tensão de predisposição | Cabo tipo HO7RNF sec. | Queimador cilíndrico | Queimador UR power | Queimador cabeça oval | |
|--------|------------------|--------------------|--------------------|--------------------|-----------------------------|-----------------|----------------------------|-------------------------|-----------------------|----------------------|--------------------|-----------------------|----|
| | kW | kg/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | kW | V _{ac} | mm Ø | n° | kW | n° | kW |
| GL6B | 6,6 | 0,52 | 0,70 | 0,81 | 13,2 | A1 | | | | | 1 3,30 | 1 3,30 | |
| GL8M | 6,6 | 0,52 | 0,70 | 0,81 | 13,2 | A1 | | | | | 1 3,30 | 1 3,30 | |
| GL8+8B | 13,2 | 1,03 | 1,40 | 1,62 | 26,4 | A1 | | | | | 2 3,30 | 2 3,30 | |
| GL8+8M | 13,2 | 1,03 | 1,40 | 1,62 | 26,4 | A1 | | | | | 2 3,30 | 2 3,30 | |

FRITADEIRAS A GÁS - SÉRIE 700

DADOS TÉCNICOS

| MODELO | Potência nominal | Consumo GPL G30/31 | Consumo Metano G20 | Consumo Metano G25 | Ari primário para combustão | Construção tipo | Potência nominal eléctrica | Tensão de predisposição | Cabo tipo HO7RNF sec. | Queimador cilíndrico | Queimador UR power | Queimador cabeça oval | |
|-------------------------|------------------|--------------------|--------------------|--------------------|-----------------------------|-----------------|----------------------------|-------------------------|-----------------------|----------------------|--------------------|-----------------------|----|
| | kW | kg/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | kW | V _{ac} | mm Ø | n° | kW | n° | kW |
| GL10B | 6,9 | 0,54 | 0,73 | 0,85 | 13,8 | A1 | | | | | 1 3,45 | 1 3,45 | |
| GL10M | 6,9 | 0,54 | 0,73 | 0,85 | 13,8 | A1 | | | | | 1 3,45 | 1 3,45 | |
| GL7+7M | 9,2 | 0,72 | 0,97 | 1,13 | 18,4 | A1 | | | | | 2 3,45 | 2 3,45 | |
| GL10+10B | 13,8 | 1,08 | 1,46 | 1,70 | 27,6 | A1 | | | | | 2 3,45 | 2 3,45 | |
| GL10+10M | 13,8 | 1,08 | 1,46 | 1,70 | 27,6 | A1 | | | | | 2 3,45 | 2 3,45 | |
| GL15M | 12,7 | 0,99 | 1,34 | 1,56 | 25,4 | A1 | | | | | 4 4,38 | 4 4,38 | |
| GL15+15M | 25,4 | 1,99 | 2,69 | 3,13 | 50,8 | A1 | | | | | 4 4,38 | 4 4,38 | |
| GL18MI - GL18MI-E | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | | 230-240 | 3x1,5 | 2 7 | | | |
| GL18+18MI - GL18+18MI-E | 28 | 2,2 | 3 | 3,44 | 56 | A1 | | 230-240 | 3x1,5 | 4 7 | | | |
| GL20M | 16,5 | 1,29 | 1,75 | 2,03 | 33 | A1 | | | | | 3 5,50 | 3 5,50 | |
| GL20+20M | 33 | 2,58 | 3,49 | 4,06 | 66 | A1 | | | | | 6 5,50 | 6 5,50 | |
| GL30B | 17,5 | 1,37 | 1,85 | 2,15 | 35 | A1 | | | | | 4 4,38 | 4 4,38 | |
| GL30M | 17,5 | 1,37 | 1,85 | 2,15 | 35 | A1 | | | | | 4 4,38 | 4 4,38 | |

FRITADEIRAS A GÁS - SÉRIE S700

DADOS TÉCNICOS

| MODELO | Potência nominal | Consumo GPL G30/31 | Consumo Metano G20 | Consumo Metano G25 | Ari primário para combustão | Construção tipo | Potência nominal eléctrica | Tensão de predisposição | Cabo tipo HO7RNF sec. | Queimador cilíndrico | Queimador UR power | Queimador cabeça oval | |
|-----------------------------|------------------|--------------------|--------------------|--------------------|-----------------------------|-----------------|----------------------------|-------------------------|-----------------------|----------------------|--------------------|-----------------------|----|
| | kW | kg/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | kW | V _{ac} | mm Ø | n° | kW | n° | kW |
| SG1.18MI - SG1.18MIEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230-240 | 3X1,5 | 2 7 | | | |
| SG1.18+18MI - SG1.18+18MIEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230-240 | 3X1,5 | 4 7 | | | |



FRITADEIRAS A GÁS - SÉRIE 900

DADOS TÉCNICOS

| MODELO | Potência nominal | Consumo GPL G30/31 | Consumo Metano G20 | Consumo Metano G25 | Ari primário para combustão | Construção tipo | Potência nominal eléctrica | Tensão de predisposição | Cabo tipo HO7RNF sec. | Queimador cilíndrico | Queimador R power | Queimador UR power | Queimador cabeça oval |
|-----------------------------|------------------|--------------------|--------------------|--------------------|-----------------------------|-----------------|----------------------------|-------------------------|-----------------------|----------------------|-------------------|--------------------|-----------------------|
| | kW | kg/h | m³/h | m³/h | m³/h | | kW | Vac | mm Ø | nº | kW | nº | kW |
| 9GL18MI - 9GL18MIEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | |
| 9GL18+18MI - 9GL18+18MIEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | |
| 9GL22M - 9GL22M/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | | | 3x1,5 | 4 | 7 | | 3 6,67 |
| 9GL22+22M - 9GL22+22M/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | | | 3x1,5 | | | | 6 6,67 |
| 9GL22MEL - 9GL22MEL/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 3 6,67 |
| 9GL22+22MEL - 9GL22+22MEL/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 6 6,67 |

FRITADEIRAS A GÁS - SÉRIE 900 "S"

DADOS TÉCNICOS

| MODELO | Potência nominal | Consumo GPL G30/31 | Consumo Metano G20 | Consumo Metano G25 | Ari primário para combustão | Construção tipo | Potência nominal eléctrica | Tensão de predisposição | Cabo tipo HO7RNF sec. | Queimador cilíndrico | Queimador R power | Queimador UR power | Queimador cabeça oval |
|-------------------------------|------------------|--------------------|--------------------|--------------------|-----------------------------|-----------------|----------------------------|-------------------------|-----------------------|----------------------|-------------------|--------------------|-----------------------|
| | kW | kg/h | m³/h | m³/h | m³/h | | kW | Vac | mm Ø | nº | kW | nº | kW |
| S9GL18MI - S9GL18MIEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | |
| S9GL18+18MI - S9GL18+18MIEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | |
| S9GL22M - S9GL22M/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | | | 3x1,5 | 4 | 7 | | 3 6,67 |
| S9GL22MEL - S9GL22MEL/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 3 6,67 |
| S9GL22+22M - S9GL22+22M/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | | | 3x1,5 | | | | 6 6,67 |
| S9GL22+22MEL - S9GL22+22MEL/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 6 6,67 |

FRITADEIRAS A GÁS - SÉRIE 900 "LX" TOP

DADOS TÉCNICOS

| MODELO | Potência nominal | Consumo GPL G30/31 | Consumo Metano G20 | Consumo Metano G25 | Ari primário para combustão | Construção tipo | Potência nominal eléctrica | Tensão de predisposição | Cabo tipo HO7RNF sec. | Queimador cilíndrico | Queimador R power | Queimador UR power | Queimador cabeça oval |
|---------------------------------|------------------|--------------------|--------------------|--------------------|-----------------------------|-----------------|----------------------------|-------------------------|-----------------------|----------------------|-------------------|--------------------|-----------------------|
| | kW | kg/h | m³/h | m³/h | m³/h | | kW | Vac | mm Ø | nº | kW | nº | kW |
| LX9GL18I - LX9GL18MIEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | |
| LX9GL18+18I - LX9GL18+18MIEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | |
| LX9GL22I - LX9GL22M/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | | | 3x1,5 | 4 | 7 | | 3 6,67 |
| LX9GL22EEL - LX9GL22EEL/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 3 6,67 |
| LX9GL22+22I - LX9GL22+22M/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | | | 3x1,5 | | | | 6 6,67 |
| LX9GL22+22EEL - LX9GL22+22EEL/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 6 6,67 |

PT



INSTRUÇÕES ESPECÍFICAS



ATENÇÃO!

As figuras indicadas nos capítulos “ADVERTÊNCIAS GERAIS”, “INSTRUÇÕES MODELOS A GÁS” e “INSTRUÇÕES MODELOS ELÉCTRICOS” estão localizadas nas páginas iniciais deste manual.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

Robusta estrutura de aço, com 4 pés de altura regulável. Revestimento externo de aço em cromo-níquel 18/10. O aquecimento é realizado mediante queimadores de aço cromado em forma de tubo, resistentes a solicitações de origem térmica ou mecânica. A regulação da temperatura é possível através de válvula e dispositivos de segurança.

PREDISPOSIÇÃO

Local de instalação

Aconselha-se posicionar o aparelho num local bem ventilado, possivelmente sob um exaustor. É possível montar o aparelho isolado ou colocá-lo ao lado de outros aparelhos.

É preciso, de qualquer forma, manter uma distância mínima de 150 mm aos lados e 150 mm posteriormente se o aparelho for colocado próximo a paredes em material inflamável. Se não for possível respeitar estas distâncias, predispor medidas de segurança adequadas contra eventuais excessos térmicos, por exemplo revestindo as superfícies de instalação com cerâmica ou instalando protecções contra radiações. Colocar os aparelhos sobre uma mesa ou uma prateleira em material não inflamável. Antes de realizar a conexão, é necessário verificar na plaqueta técnica do aparelho se ele é predisposto e idóneo para o tipo de gás disponível. Caso o aparelho funcionar com um tipo de gás diverso, consultar o parágrafo “Funcionamento com outros tipos de gases”.

Disposições legais, regras técnicas e directrizes

Para a montagem, observar as seguintes disposições:

- normas UNI CIG 8723
- os regulamentos de construção civil e as disposições contra incêndio locais;
- as normas de prevenção de acidentes em vigor;
- as disposições do Órgão fornecedor de Gás;
- as disposições CEI em vigor;
- as disposições dos Bombeiros.

INSTALAÇÃO

A montagem, a instalação e a manutenção devem ser realizadas por empresas autorizadas pela Entidade fornecedora de Gás local, conforme as normas em vigor. Em primeiro lugar, solicitar o parecer do Órgão local fornecedor de Gás.

Procedimentos de instalação

Para o correcto nivelamento do aparelho, utilizar os pés de altura regulável.

Conexão do gás

A conexão com a entrada de 1/2” G prevista no aparelho pode ser fixa ou de engate, utilizando um conector a norma. Se usar tubos flexíveis, deverão ser de aço inoxidável e estar de acordo com a norma. Terminada a conexão, verificar a sua vedação utilizando um spray específico para a detecção de perdas

Descarga de fumos

Os aparelhos devem ser colocados em locais adequados para a descarga dos resultados da combustão, respeitando o que prescrito pelas normas de instalação. Os aparelhos são considerados (vide tabela “DADOS TÉCNICOS”) como:

Aparelhos a gás tipo “A1”

Não são previstos para a conexão com um conduto de evacuação de produtos da combustão. Estes aparelhos devem descarregar os produtos da combustão em exaustores específicos ou dispositivos semelhantes, ligados com uma chaminé eficiente ou directamente com o exterior. Em sua ausência, é admitido o uso de um aspirador de ar ligado directamente com o exterior, de capacidade não inferior à capacidade exigida, conforme a tabela “DADOS TÉCNICOS”; com o acréscimo da troca de ar necessária para o bem estar dos operadores.

Ligação eléctrica

Antes de conectar o aparelho com a rede certifique-se que:

- A tensão de rede corresponda aos valores indicados na plaqueta.
- A ligação à terra é eficaz.
- O cabo de ligação é adequado à potência absorvida pelo aparelho.

Além disso, na entrada do aparelho deve estar disponível um dispositivo com uma abertura dos contactos de pelo menos 3 mm e que permita desligar o aparelho de forma omnipolar. Podem ser usados, por exemplo, interruptores de segurança. O interruptor omnipolar deve estar próximo do aparelho, ser homologado e ter uma secção adequada para o aparelho.

O cabo deve ser no mínimo de tipo H07 RN-F.

O cabo de terra AMARELO-VERDE não deve ser interrompido.

Equipotencial



O aparelho deve ser ligado a um sistema equipotencial. O borne previsto localiza-se próximo da entrada do cabo. É distinguido pela etiqueta



COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Operações preliminares à colocação em funcionamento

Antes da colocação em funcionamento é oportuno retirar o revestimento adesivo de protecção. Depois disso, limpar cuidadosamente a superfície de trabalho e as partes externas com água morna e detergente e usando um pano húmido e, então, secar com um pano limpo.

Colocação em funcionamento

Antes da colocação em funcionamento é oportuno verificar se as características do aparelho (categoria e tipo de gás usado) correspondem com a família e o grupo de gás disponíveis no local. Caso contrário, providenciar a passagem para a família de gás exigida ou adaptar ao grupo de gás exigido (vide parágrafo "Funcionamento com outros tipos de gases"). Durante a colocação em funcionamento, respeitar as instruções de uso.

Verificação da potência

Usar os bicos com a potência nominal predisposta nos aparelhos.

A potência pode ser de dois tipos:

- nominal, indicada na plaqueta do aparelho
- reduzida.

Estes bicos são indicados na tabela "QUEIMADORES".

A pressão de alimentação de gás deve estar dentro destes campos:

- de 18 a 22,5 mbar para gás da segunda família (metano)
- de 27 a 37 mbar para gás da terceira família (butano-propano).

Fora destas margens de pressão não é possível colocar os aparelhos em funcionamento. Se desejar realizar um ulterior controlo da potência, é possível efectuá-lo mediante um contador, seguindo o chamado "método volumétrico". De qualquer forma, geralmente é suficiente uma verificação do correcto funcionamento dos bicos.

Controlo da pressão de entrada (Fig.4)

A pressão de entrada deve ser medida com um manómetro (resolução mín. 0,1 mbar). Retirar o parafuso (A) Retirar o parafuso (22) da tomada de pressão e conectar o manómetro: depois de realizada a medição, parafusar novamente o parafuso (A) hermeticamente.

IMPORTANTE: A verificação da pressão deve ser realizada com todos os equipamentos a gás conectados e em funcionamento.

Controlo da potência conforme o método volumétrico

Com o auxílio de um contador de gás e de um cronómetro, é possível medir o consumo de gás na unidade de tempo. Este valor será comparado com o valor E, calculado dessa forma

$$E = \frac{\text{Potência do queimador}}{\text{Poder Calorífico do gás}}$$

É importante que a medição da potência seja realizada com o aparelho em estado de inércia.

As potências do queimador, nominal e reduzida, calculadas com o valor de pressão nominal, são obtidas consultando a tabela "QUEIMADORES". O valor do poder calorífico do gás pode ser solicitado ao órgão local fornecedor de gás.

Verificação do funcionamento

Verificar se o tipo de bicos usados corresponde àquele previsto na tabela "QUEIMADORES". Verificar se o redutor de pressão utilizado tem capacidade superior à soma das capacidades de consumo de todos os aparelhos conectados. Controlar se os tubos de alimentação do gás são adequados.

Controlo da chama piloto

Para uma regulação correcta, a chama deve circundar o termopar e deve apresentar uma imagem perfeita; caso contrário, verificar se o injector é adequado para o tipo de gás.

Controlo do ar primário (Fig. 5/6/7)

A regulação é feita mediante o tubo venturi, regulando a cota "X" indicada na tabela "QUEIMADORES" e verificando o aspecto da chama, que deve estar homogénea, bem ventilada e não apresentar ruído.

Controlo das funções

- Colocar o aparelho em funcionamento.
- Verificar a vedação dos tubos do gás;
- Controlar a chama do queimador, inclusive com o mínimo.

Advertências para o instalador

- Explicar e demonstrar ao utilizador o funcionamento e o uso da máquina conforme as instruções e entregar-lhe o manual de instruções.
- Informar ao operador que qualquer trabalho de reforma ou modificações da construção que possam prejudicar a alimentação de ar para a combustão exigirão a realização de uma nova verificação das funções do aparelho.

Funcionamento com outros tipos de gás

Para passar para outro tipo de gás é necessário ter como referência a tabela "QUEIMADORES" para identificar os bicos apropriados para utilizar. A medida do diâmetro é expressa em centésimos de mm e é indicada em cada bico. Em caso de modelos com regulador de pressão (R), também é necessário verificar e regular a pressão de saída. Ao terminar a substituição dos bicos, é necessário realizar todas as verificações de funcionamento previstas no parágrafo "COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO" e alterar a indicação do tipo de gás na placa de dados técnicos do equipamento.

Regulação da pressão de saída para modelos "/R "

Para ter acesso ao parafuso de regulação, retire a tampa "C" (vide fig. 12) desaparafusando o parafuso "D" e usando uma chave de fenda adequada como alavanca na ranhura "E". Conecte um manómetro à tomada de pressão de



saída "B (outlet)" e, consultando a tabela "QUEIMADORES", regule o valor da pressão de saída mediante o parafuso "F" utilizando uma chave de fenda adequada.

Substituição dos bicos dos queimadores

PARA MODELOS DE 8, 10, 18 e 30 LITROS

Retirar o painel desaparafusando os parafusos visíveis localizados na borda inferior ou na dianteira e remover os bicos visíveis, substituindo-os pelos bicos adequados, conforme a tabela "QUEIMADORES". Prestar atenção para recuperar e montar a vedação, se prevista.

PARA MODELOS DE 7, 15, 20 e 22 LITROS

Os bicos são acessíveis abrindo as portas do armário. Desaparafusá-los e substituí-los por aqueles adequados, conforme a tabela "QUEIMADORES". Prestar atenção para recuperar e montar a vedação, se prevista.

Regulação da chama piloto (Des.H)

A chama piloto é formada por bicos e ar fixo. A única operação necessária é a substituição dos bicos conforme o tipo de gás, agindo da seguinte forma:

- Desmontar o painel, desaparafusando os parafusos de fixação (se necessário).
- Desaparafusar a porca de fixação do bicone (n.º 14) e recuperar o bicone (n.º 15) e o bico piloto (n.º 16).
- Substituir o bico piloto por aquele apropriado, consultando a tabela "QUEIMADORES".
- Depois de substituir o bico piloto, parafusar novamente a porca e fixação do bicone (n.º 14) com o respectivo bicone (n.º 15).

SISTEMAS DE SEGURANÇA DO APARELHO

Válvula de segurança: uma válvula com termopar permite interromper o fluxo de gás para o queimador principal se a chama piloto apagar. Para restabelecer o funcionamento será preciso repetir as operações de activação do dispositivo piloto. Termóstato de segurança: Intervém interrompendo o fluxo do gás em caso de anomalias graves. É rearmado manualmente e, para o seu restabelecimento, é preciso desaparafusar a porca (n.º 7) (fig. 10-11). Se for accionado, contactar a assistência técnica.

MANUTENÇÃO

A construção dos aparelhos é feita de forma que são necessárias poucas operações de manutenção. Apesar disso, recomendamos que o utilizador realize um contrato de assistência para que controle os aparelhos, pelo menos uma vez por ano, pessoal especializado do nosso serviço de assistência, ou um técnico especializado.

SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES (PEÇAS DE POSIÇÃO)

USAR EXCLUSIVAMENTE PEÇAS ORIGINAIS, FORNECIDAS PELO FABRICANTE. A substituição das peças deve ser feita por pessoal autorizado!

Para alguns modelos é suficiente retirar o painel desaparafusando os parafusos à vista localizados na borda inferior ou na dianteira para ter acesso às peças a substituir, para outros, é suficiente abrir a portinhola inferior.

ATENÇÃO: esvaziar a cuba antes de retirar o painel e antes de substituir os componentes.

Válvula de gás: Todas as juntas são visíveis. Com chaves adequadas, desaparafusar as juntas de entrada do gás, de saída do gás, do piloto e do termopar. Desaparafusar os dois parafusos de fixação laterais e substituir. Inserir bem o bulbo.

Termóstato de segurança: Desconectar os fastons do termopar. Desaparafusar a porca de cobertura, desaparafusar a porca de fixação e substituí-la. Ao conectar os fastons, controlar se apresentam um bom contacto. Certificar-se que o bulbo do termóstato esteja inserido bem em seu alojamento.

Queimador: O queimador é fixado à rampa mediante dois parafusos bem visíveis e uma porca. Desaparafusá-los, substituí-lo e parafusar bem.

Termopar-Vela de ignição: Para facilitar a substituição destes dois componentes, é bom desaparafusar os dois parafusos que fixam o suporte piloto. Substituir desaparafusando os parafusos de aperto.

Terminada a substituição, montar novamente na ordem correcta o painel e as suas respectivas peças.

ADVERTÊNCIA

Depois de realizar a substituição de peças de alimentação do gás é necessário realizar uma verificação da vedação e das funções dos diversos elementos

INSTRUÇÕES DE USO

COLOCAÇÃO EM EXERCÍCIO

O aparelho é destinado ao uso profissional e deve ser utilizado por pessoal qualificado. Recomendamos que o utilizador verifique se a instalação do aparelho foi feita de forma idónea. O fabricante não responde por danos provocados por uma má instalação, manutenção imperfeita, imperícia de uso.

Antes de colocar em função o aparelho, LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES DE USO DESTA MANUAL, prestando atenção especial às normas relativas aos dispositivos de segurança. Fechar sempre as torneiras de alimentação do gás ao terminar o uso, principalmente durante as operações de manutenção e reparação. Seguir atentamente as normas de cozedura, pelo menos durante o primeiro período de uso, até que, com a prática e a experiência, possa escolher pessoalmente os tempos e as temperaturas.

Antes de alcançar o queimador, realizar uma lavagem cuidadosa das peças a contacto com óleo de cozedura, como indicado no parágrafo limpeza, e carregar com óleo até a marca de referência da cuba (nível) depois de verificar se a torneira de drenagem está fechada.

ACCIONAMENTO

Os queimadores são alimentados por uma válvula de



segurança, termostática.

Accionamento do queimador piloto (série 600) (fig. 10) Carregar no botão (☀) (3), esperar o tempo necessário para a saída do ar dos tubos e pressionar repetidamente o botão do acendedor piezoelétrico (2). Através da abertura específica no painel, verificar se a chama piloto está acesa. Manter pressionado o botão (3) durante alguns segundos e depois liberá-lo. Se a chama piloto apagar, repetir a operação.

Ativação do queimador piloto (série 700/900) (fig.11) Prema e rode no sentido dos ponteiros do relógio o botão até a posição (☀) (PILOT).

Nesta posição, mantendo o botão pressionado, preme repetidamente o botão do piezoelétrico até acender a chama piloto. Em caso de modelos (L/R), rode ulteriormente o botão para activar o piezoelétrico (vide fig. 13).

Solte o botão 5 segundos depois e gire-o até a posição desejada. Repita a operação se a chama piloto apagar.

Accionamento do queimador piloto (GL18...,SGL18...,9GL18...,S9GL18...,LX9GL18...,9GL22...,EL,S9GL22...,EL,LX9GL22...,EL) (fig. 11) Girar no sentido dos ponteiros do relógio o botão (1) até a posição (☀). Nesta posição, pressionar o botão até acender a chama piloto. Liberar o botão após 60 segundos e girá-lo até a posição (🔒). Repetir a operação se a chama piloto apagar.

Accionamento dos queimadores principais e regulação da temperatura

Para acender o queimador principal, girar ulteriormente o botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até a temperatura desejada. A válvula termostática é distinguida em posições de 1 a 8 na Série 600 e de 1 a 7 na Série 700/900. Os valores indicativos da temperatura para cada posição são os seguintes:

Válvula 8 pos.

| | | | | | | | | | |
|----------------|-----------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Posição | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Temperatura °C | Desligado | 110 | 121 | 133 | 145 | 156 | 168 | 179 | 190 |

Valvula 7 posiz.

| | | | | | | | | |
|----------------|-----------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Posição | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Temperatura °C | Desligado | 115 | 130 | 143 | 157 | 171 | 180 | 190 |

Accionamento dos queimadores principais e regulação da temperatura (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI)

Para acender os queimadores principais, girar o botão do termóstato posicionado no painel até o valor de temperatura desejado.

DESACTIVAÇÃO

Desactivação durante o funcionamento normal (fig. 9-10)

DESACTIVAÇÃO (SÉRIE 600) Para desactivar os queimadores principais, basta girar o botão (1) até a posição (☀) nesta posição, apenas a chama piloto permanece acesa. Para

desligar totalmente o aparelho, basta clicar no botão de desactivação (●) (4).

Antes de ligar novamente, esperar cerca de 1 minuto até o desbloqueio da válvula.

DESACTIVAÇÃO (SÉRIE 700/900) Para desactivar os queimadores principais, girar o botão (1) até a posição (☀) nesta posição, apenas a chama piloto permanece acesa. Para desligar totalmente o aparelho, girar o botão até a posição (●).

DESACTIVAÇÃO (comandos electrónicos) Para desactivar os queimadores principais, girar o botão (1) até a posição (☀) nesta posição, apenas a chama piloto permanece acesa. Para desligar totalmente o aparelho, girar o botão até a posição (●), e clicar no botão START/STOP do controlador electrónico.

Desactivação (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI)

Para desactivar os queimadores principais, girar o botão do termóstato posicionado no painel, até o valor de zero, girar o botão (1) até a posição (☀) nesta posição, apenas a chama piloto permanece acesa. Para desligar totalmente o aparelho, girar o botão (1) até a posição (●).

Desactivação em caso de falha

Em caso de falha, interromper a alimentação do gás para o aparelho.

Comportamento em caso de falha e de prolongada interrupção de funcionamento

Se o aparelho deverá permanecer desactivado por um longo tempo ou em caso de falha ou funcionamento irregular, fechar a torneira de ligação com a rede de gás, colocada no exterior do aparelho. Depois de realizar todas as operações de limpeza, as superfícies de aço inox, completamente secas, deverão ser protegidas com produtos encontrados normalmente em comércio, adequados para a protecção contra fenómenos de corrosão. Em caso de falha, avisar o serviço de assistência.

PT

FUNCIONAMENTO DOS COMANDOS ELETRÓNICOS

Regulação da temperatura de cozedura (vide fig. 14)

Com a fritadeira desligada, com o cabo de alimentação ligado à rede, o visor "A" mostra o valor de temperatura do óleo no interior do recipiente.

Prima rapidamente nas setas (B) para aumentar ou diminuir o valor da temperatura de cozedura.

O visor mostrará o valor de temperatura seleccionado e um sinal acústico confirmará se a definição foi registada.

No final da operação, o visor mostrará novamente o valor de temperatura no interior do recipiente.

A regulação da temperatura de cozedura pode ser realizada com a fritadeira desligada ou em funcionamento. Se for definido um valor de temperatura mais baixo que o presente no recipiente, será necessário aguardar o arrefecimento do óleo.


Como ligar e desligar (vide fig. 14)

A fritadeira possui acendimento elétrico da chama piloto; portanto, certifique-se de que ligou corretamente a fritadeira na rede elétrica.

Prima e rode o botão da válvula para a posição de acendimento ☀, mantenha premeida para acender a



chama piloto e, antes de soltar o botão, aguarde alguns segundos o aquecimento do temporar.


Prima e rode o botão para a posição de funcionamento , agora, para acender a fritadeira, mantenha premida por alguns segundos a tecla de ativação "C", o led verde "D" começa a piscar e os queimadores acendem-se.

Ao alcançar a temperatura definida, a fritadeira emitirá um sinal acústico; nessa altura, passará para o modo de manutenção da temperatura, acendendo e apagando de modo contínuo para manter constante o valor de temperatura do óleo.

Um sinal acústico será ouvido toda vez que a fritadeira alcançar a temperatura definida.

Para desligar a fritadeira, mantenha premida por alguns segundos a tecla "C", os queimadores apagar-se-ão e o led verde "D" irá parar de piscar.

Ficará acesa apenas a chama piloto e no visor "A" será possível ver a temperatura do óleo no interior do recipiente.

Para apagar a chama piloto, pressione e posicione o botão da válvula na posição .

Função MELTING (vide fig. 14)

A função melting permite aquecer o óleo sem aumentos bruscos de temperatura fazendo funcionar a fritadeira de maneira cíclica.

Esta função é utilizada predominantemente nos meses frios quando o óleo tende a se solidificar ou quando se utiliza gordura vegetal para a fritura.

Funcionando de modo intermitente, a fritadeira derrete a gordura utilizada para a fritura sem o risco de a queimar.

Para ativar a função melting, mantenha premida por alguns segundos a tecla "E", o led vermelho "F" começa a piscar, a fritadeira começará a funcionar de maneira cíclica até alcançar a temperatura de 100° C. Depois disso, de forma automática, a fritadeira passará para o funcionamento contínuo levando a temperatura do óleo ao valor definido. A função melting pode ser ativada e desativada a qualquer momento mantendo premida por alguns segundos a tecla "E".

Se for ativada a função melting antes do acendimento da fritadeira, alcançados os 100° C, esta passará para o modo automático no estado de conservação que manterá a temperatura do óleo a 100° C.

Para tornar o funcionamento contínuo, é só premir nas setas "B", nessa altura, a fritadeira começará a aquecer o óleo até levá-lo à temperatura definida.

CUIDADOS COM O APARELHO

ADVERTÊNCIAS E CONSELHOS

O nível do óleo deve ser mantido sempre entre os níveis máximo e mínimo. Nunca ligar a fritadeira se o nível do óleo não estiver correcto. Trocar o óleo frequentemente: não prolongar o uso do óleo quando a sua cor estiver escura e sua viscosidade maior. Não carregar a cesta com mais de 50% de sua capacidade: a cozedura será rápida e segura. Quando a cesta é introduzida na cuba, ocorre uma rápida formação de espuma devido à emulsão entre o óleo quente e a água dos alimentos. Se for excessivamente abundante, levantar a cesta e mergulhá-la de novo para que a espuma desapareça. Durante a fritura dos alimentos, soltam-se partículas; as partes maiores depositam-se na grade e as menores no fundo, na área fria. Para evitar

que estes depósitos circulem e queimem, é preciso periodicamente removê-los. A operação de remoção deve ser feita com o óleo frio e depois de deixar os resíduos decantarem.

ADVERTÊNCIAS PARA O USO DE GORDURAS SÓLIDAS (BANHA)

Se for utilizar banha como meio de fritura, é possível que se criem situações de perigo devido ao superaquecimento da banha e da cuba fritadeira. Deve-se dissolver a banha de forma gradual, conforme as modalidades expostas a seguir: Retirar a cesta e a rede da cuba e introduzir a banha sólida. Fazer o aparelho funcionar na posição de potência máxima durante cerca de um minuto e, depois, colocá-lo na posição piloto. A banha a contacto com os tubos de chama quentes começará a dissolver. Esperar alguns minutos para garantir a dissolução gradual sem superaquecimentos. Repor o aparelho na posição de máximo durante mais um minuto e retornar à posição piloto. Então, como os tubos estarão suficientemente quentes, esperar até que a banha esteja completamente líquida e introduzir novamente a rede da cuba e a cesta. Apenas com a banha completamente líquida e em quantidade justa será possível usar correctamente a fritadeira.

ADVERTÊNCIAS RELACIONADAS AO USO DE ÓLEO QUENTE

É proibida qualquer ação que provoque ou preveja:

- O superaquecimento do óleo.
- A utilização inadequada da fritadeira.
- A substituição do óleo com a fritadeira quente.
- O uso de solventes inflamáveis para a limpeza.
- O enchimento incorreto da cuba (acima ou abaixo do nível).
- A introdução de alimentos húmidos sem drená-los ou água no óleo quente.

ELIMINAÇÃO DOS SEDIMENTOS

Depois de deixá-los decantar, com o óleo frio, extrair a rede pelas pegs prestando atenção para mantê-la bem horizontal e movê-la suavemente, para reter todos os sedimentos maiores depositados nela.

a) Para modelos de bancada (fig.8) (GL 8B - GL 8+8B - GL 8M - GL 8+8M - GL10B - GL 10+10B - GL 30B - GL 30M). Antes de abrir a torneira de descarga (6), introduzir o tubo (15) no furo (5) como mostrado na figura. Depois de posicionar, sob a descarga, uma bacia ou um balde metálico de capacidade mínima de 12 litros, abrir a alavanca (6) depois de levantar o pino (14). Ao terminar a drenagem, fechar a torneira girando a alavanca (6) e retirar o tubo (15), operando de forma contrária.

b) Para modelos de móvel (fig.9) Certificar-se que a bacia (9) fornecida esteja inserida sob a descarga (8) e girar a válvula borboleta de descarga que abre a torneira.

LIMPEZA ATENÇÃO!

- Antes da limpeza, desligar o aparelho e esperar até que esfrie.



- Em caso de aparelhos com alimentação eléctrica, desactivar a alimentação eléctrica mediante o interruptor seccionador.

Uma limpeza diária escrupulosa do aparelho garante o seu perfeito funcionamento e uma sua longa duração.

As superfícies de aço devem ser limpas com detergente líquido para louça diluído com água muito quente, usando um pano macio; para sujidade mais resistente, usar álcool etílico, acetona ou outro solvente não halogenado; **não usar detergentes em pó abrasivos ou substâncias corrosivas como ácido clorídrico/muriático ou sulfúrico.**

O uso de ácidos pode comprometer a funcionalidade e a segurança do aparelho. Não usar escovas, lâ de aço ou discos abrasivos realizados com outros metais ou ligas, que podem provocar manchas de ferrugem por contaminação.

Pelo mesmo motivo, evitar o contacto com objectos de ferro. Atenção a lãs ou escovas de aço inoxidável que, mesmo não contaminando as superfícies, podem causar arranhadelas danosas. Se a sujidade for relevante, não usar absolutamente lixa; recomendamos, como alternativa, o uso de esponjas sintéticas (por ex. esponja Scotchbrite).

Tampouco utilizar substâncias para a limpeza de prata e prestar atenção aos vapores de ácido clorídrico ou sulfúrico provenientes, por exemplo da lavagem dos pavimentos. Não dirigir jactos de água directos contra o aparelho, para não danificá-lo. Após a limpeza, enxaguar cuidadosamente com água limpa e secar bem, com um pano. Depois de realizadas todas as operações de limpeza, as superfícies de aço inox, bem enxutas, devem ser protegidas com produtos que são encontrados normalmente no comércio para a conservação contra fenómenos de corrosão.

ADVERTÊNCIAS PARA PS RESPONSÁVEIS PELA INSTALAÇÃO AUTORIZADOS ANOMALIAS

TERMOPAR

A chama piloto não permanece acesa:

Substituir o termopar

TERMÓSTATO DE SEGURANÇA

A chama piloto não permanece acesa:

Se, depois de substituir o termopar, a chama piloto não permanece acesa, ligar em ponte os fios em correspondência do termóstato de segurança. Se o inconveniente for resolvido, substituir o termóstato de segurança.

O termóstato de segurança é accionado:

Rearmar o termóstato. Ligar novamente a máquina e controlar a temperatura do óleo com a máquina em regime. O termóstato de segurança é calibrado para agir no intervalo compreendido entre 211 °C e 230 °C.

Verificar com um termómetro de imersão a temperatura de accionamento do termóstato. Se é accionado com temperaturas inferiores, deve ser substituído. Se é accionado com a temperatura prevista, o defeito é da válvula (bulbo ou capilar).

VÁLVULA

A válvula não deve ser violado por motivo algum. Não substituir ou violar o capilar e/ou o bulbo. As válvulas violadas não serão substituídas pela garantia.

O termóstato de segurança é accionado:

Depois de verificar a temperatura do óleo, substituir a válvula.

A chama piloto não permanece acesa:

Se, depois de substituir o termopar e ligar em ponte os fios em correspondência do termóstato de segurança esta anomalia persistir, o problema é causado pelo electroíman da válvula.

Se a válvula está sob garantia: substituir a válvula. Terminada a garantia (24 meses após a data de fabricação da válvula): substituir apenas o electroíman.

IGNIÇÃO PIEZOELÉTRICA

Não se vê faísca:

Verificar visualmente o bom estado da ignição piezoelétrica (não deve estar suja de óleo) e o cabo, que não deve estar cortado ou descascado. Certificar-se que esteja ligado à estrutura mediante o cabo e/ou a contacto no painel. Verificado o bom estado da ignição piezoelétrica e do cabo, substituir a vela.



INFORMAÇÕES PARA OS UTILIZADORES

Conforme as Directrizes 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relativas à redução do uso de substâncias perigosas em aparelhos eléctricos e electrónicos e à eliminação de resíduos.

O símbolo lixo riscado, apresentado no aparelho ou na sua embalagem, indica que o produto, ao término da sua vida útil, deve ser recolhido separadamente dos outros resíduos. O recolhimento selectivo deste aparelho, ao término de sua vida útil, é organizado e realizado pelo fabricante. O usuário que desejar eliminar este aparelho deverá, portanto, contactar o fabricante e seguir o sistema adoptado para permitir o recolhimento selectivo do aparelho não mais utilizado. O recolhimento selectivo adequado e o envio sucessivo do aparelho para a reciclagem, o tratamento e a eliminação compatível com o ambiente contribui para evitar possíveis efeitos negativos para o ambiente e para a saúde e facilita a reutilização e/ou reciclagem dos materiais que compõem o aparelho.

A eliminação abusiva do produto pelo utilizador comporta a aplicação das sanções administrativas previstas pelas normas em vigor.

PT

CERTIFICADO DE GARANTIA

EMPRESA: _____

RUA: _____

C.P.: _____ MUNICÍPIO: _____

PROVÍNCIA: _____ DATA DE INSTALAÇÃO: _____

MODELO _____

NÚMERO DA PEÇA _____

AVISO

O fabricante exime-se de qualquer responsabilidade por alguma falha contida neste opúsculo que possam ser atribuídas a erros de transcrição ou impressão. Reserva-se também o direito de efectuar no produto aquelas modificações que considerar úteis ou necessárias, sem prejudicar as suas características essenciais. O fabricante exime-se de toda e qualquer responsabilidade se não forem rigorosamente observadas as normas contidas neste manual.

O fabricante desobriga-se de qualquer responsabilidade por danos directos e indirectos provocados pela instalação errada, adulterações, manutenção imprópria, imperícia no uso.



Εγχειρίδιο χρήσης

| | |
|------------------------|------------|
| Διαστάσεις | 134 |
| Τεχνικά χαρακτηριστικά | 136 |
| Ειδικές οδηγίες | 138 |



ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 600

| Τύπος συσκευής | Περιγραφή | Διαστάσεις: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (h συνολικό) | Τύπος |
|----------------|-----------------------------------|---|-------|
| GL8B | Φριτέζα αερίου επιτραπέζια Lt.8 | mm 300x600x290 (410) | A1 |
| GL8M | Φριτέζα αερίου με έπιπλο Lt.8 | mm 300x600x900 (1020) | A1 |
| GL8+8B | Φριτέζα αερίου επιτραπέζια Lt.8+8 | mm 600x600x290 (410) | A1 |
| GL8+8M | Φριτέζα αερίου με έπιπλο Lt.8+8 | mm 600x600x900 (1020) | A1 |

ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 700

| Τύπος συσκευής | Περιγραφή | Διαστάσεις: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (h συνολικό) | Τύπος |
|--------------------|-------------------------------------|---|-------|
| GL10B | Φριτέζα αερίου επιτραπέζια Lt.10 | mm 400x700x290 (430) | A1 |
| GL10M | Φριτέζα αερίου με έπιπλο Lt.10 | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL7+7M | Φριτέζα αερίου με έπιπλο Lt.7+7 | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL10+10B | Φριτέζα αερίου επιτραπέζια Lt.10+10 | mm 800x700x290 (430) | A1 |
| GL10+10M | Φριτέζα αερίου με έπιπλο Lt.10+10 | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL15M | Φριτέζα αερίου με έπιπλο Lt.15 | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL15+15M | Φριτέζα αερίου με έπιπλο Lt.15+15 | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL18MI | Φριτέζα αερίου με έπιπλο Lt.18 | mm 400x700x900(1040) | A1 |
| GL18MI-E | Φριτέζα αερίου με έπιπλο Lt.18 | mm 400x700x900(1040) | A1 |
| GL18+18MI | Φριτέζα αερίου με έπιπλο Lt.18+18 | mm 800x700x900(1040) | A1 |
| GL18+18MI-E | Φριτέζα αερίου με έπιπλο Lt.18+18 | mm 800x700x900(1040) | A1 |
| GL20M | Φριτέζα αερίου με έπιπλο Lt.20 | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL20+20M | Φριτέζα αερίου με έπιπλο Lt.20+20 | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL30B | Φριτέζα αερίου επιτραπέζια Lt.25 | mm 800x700x290 (430) | A1 |
| GL30M | Φριτέζα αερίου με έπιπλο Lt.25 | mm 800x700x900 (1040) | A1 |

EL

ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 900

| Τύπος συσκευής | Περιγραφή | Διαστάσεις: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (h συνολικό) | Τύπος |
|----------------------|--|---|-------|
| 9GL18MI | Φριτέζα αερίου με έπιπλο Lt.18 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18MIEL | Φριτέζα αερίου με έπιπλο - ηλεκτρονικές εντολές Lt.18 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18+18MI | Φριτέζα αερίου με έπιπλο Lt.18+18 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18+18MIEL | Φριτέζα αερίου με έπιπλο - ηλεκτρονικές εντολές Lt.18+18 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22M | Φριτέζα αερίου με έπιπλο Lt.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22M/R | Φριτέζα υγραερίου με έπιπλο με ρυθμιστή πίεσης LT.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22M | Φριτέζα αερίου με έπιπλο Lt.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22M/R | Φριτέζα υγραερίου με έπιπλο με ρυθμιστή πίεσης LT.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22MEL | Φριτέζα αερίου με έπιπλο - ηλεκτρονικές εντολές Lt.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22MEL/R | Φριτέζα υγραερίου με έπιπλο - ηλεκτρονικές εντολές με ρυθμιστή πίεσης LT.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22MEL | Φριτέζα αερίου με έπιπλο - ηλεκτρονικές εντολές Lt.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22MEL/R | Φριτέζα υγραερίου με έπιπλο - ηλεκτρονικές εντολές με ρυθμιστή πίεσης LT.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |

**ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ S700**

| Τύπος συσκευής | Περιγραφή | Διαστάσεις: (ΜκΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (ή συνολικό) | Τύπος |
|---------------------|--|---|-------|
| SGL18MI | Φριτέζα αερίου με έπιπλο Lt.18 | mm 400x730x900 (1090) | A1 |
| SGL18MIEL | Φριτέζα αερίου με έπιπλο - ηλεκτρονικές εντολές Lt.18 | mm 400x730x900 (1090) | A1 |
| SGL18+18MI | Φριτέζα αερίου με έπιπλο Lt.18+18 | mm 800x730x900 (1090) | A1 |
| SGL18+18MIEL | Φριτέζα αερίου με έπιπλο - ηλεκτρονικές εντολές Lt.18+18 | mm 800x730x900 (1090) | A1 |

ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ S900

| Τύπος συσκευής | Περιγραφή | Διαστάσεις: (ΜκΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (ή συνολικό) | Τύπος |
|-----------------------|--|---|-------|
| S9GL18MI | Φριτέζα αερίου με έπιπλο Lt.18 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL18MIEL | Φριτέζα αερίου με έπιπλο - ηλεκτρονικές εντολές Lt.18+18 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL18+18MI | Φριτέζα αερίου με έπιπλο Lt.18 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL18+18MIEL | Φριτέζα αερίου με έπιπλο - ηλεκτρονικές εντολές Lt.18+18 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22M | Φριτέζα αερίου με έπιπλο Lt.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22MEL | Φριτέζα αερίου με έπιπλο - ηλεκτρονικές εντολές Lt.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22M | Φριτέζα αερίου με έπιπλο Lt.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22MEL | Φριτέζα αερίου με έπιπλο - ηλεκτρονικές εντολές Lt.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22M/R | Φριτέζα υγραερίου με έπιπλο και ρυθμιστή πίεσης LT.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22MEL/R | Φριτέζα υγραερίου με έπιπλο - ηλεκτρονικές εντολές με ρυθμιστή πίεσης LT.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22M/R | Φριτέζα υγραερίου με έπιπλο και ρυθμιστή πίεσης LT.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22MEL/R | Φριτέζα υγραερίου με έπιπλο - ηλεκτρονικές εντολές με ρυθμιστή πίεσης LT.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |

ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ LX900 TOP

| Τύπος συσκευής | Περιγραφή | Διαστάσεις: (ΜκΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (ή συνολικό) | Τύπος |
|--------------------|---|---|-------|
| LX9GL18IEL | Φριτέζαυγραερίουαναρτώμενη - ηλεκτρονικές εντολές Lt.18 | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22EL | Φριτέζα αερίου αναρτώμενος - ηλεκτρονικές εντολές Lt.22 | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22EL/R | Φριτέζαυγραερίουαναρτώμενη - ηλεκτρονικές εντολές με ρυθμιστή πίεσης LT. 22 | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL18I | Φριτέζαυγραερίουαναρτώμενη Lt.18 | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22 | Φριτέζα αερίου αναρτώμενος Lt.22 | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22/R | Φριτέζαυγραερίουαναρτώμενη με ρυθμιστή πίεσης LT. 22 | mm 400x900x580 (840) | A1 |



EL

ΦΡΙΤΕΖΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 600

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

| ΜΟΝΤΕΛΟ | Ονομαστική ισχύς | Κατανάλωση LPG G30/31 | Κατανάλωση ΜΕΘΑΝΙΟ G20 | Κατανάλωση ΜΕΘΑΝΙΟ G25 | Προτεινών αερίων για καύση | Τύπος κατασκευής | Ηλεκτρική ονομαστική ισχύς | Τάση προετοιμασίας | Καλιόδο τύπου Η07RNF διατ. | Κολιόδο τύπου Κασοτήρας | Κασιτήρας Κεραλή στρογγυλή DK | Κασιτήρας Κεραλή στρογγυλή SK | Κασιτήρας Κεραλή οβάλ |
|---------|------------------|-----------------------|------------------------|------------------------|----------------------------|------------------|----------------------------|--------------------|----------------------------|-------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-----------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | A1 | kW | Vac | mm Ø | n° | kW | n° | kW |
| GLB | 6,6 | 0,52 | 0,70 | 0,81 | 13,2 | A1 | 0,1 | 230-240 | 3x1,5 | 2 | 7 | 1 | 3,30 |
| GLB | 6,6 | 0,52 | 0,70 | 0,81 | 13,2 | A1 | 0,1 | 230-240 | 3x1,5 | 2 | 7 | 1 | 3,30 |
| GLB+8B | 13,2 | 1,03 | 1,40 | 1,62 | 26,4 | A1 | | | | | | 2 | 3,30 |
| GLB+8M | 13,2 | 1,03 | 1,40 | 1,62 | 26,4 | A1 | | | | | | 2 | 3,30 |

ΦΡΙΤΕΖΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 700

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

| ΜΟΝΤΕΛΟ | Ονομαστική ισχύς | Κατανάλωση LPG G30/31 | Κατανάλωση ΜΕΘΑΝΙΟ G20 | Κατανάλωση ΜΕΘΑΝΙΟ G25 | Προτεινών αερίων για καύση | Τύπος κατασκευής | Ηλεκτρική ονομαστική ισχύς | Τάση προετοιμασίας | Καλιόδο τύπου Η07RNF διατ. | Κολιόδο τύπου Κασοτήρας | Κασιτήρας Κεραλή στρογγυλή DK | Κασιτήρας Κεραλή στρογγυλή SK | Κασιτήρας Κεραλή οβάλ | |
|-------------------------|------------------|-----------------------|------------------------|------------------------|----------------------------|------------------|----------------------------|--------------------|----------------------------|-------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-----------------------|------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | A1 | kW | Vac | mm Ø | n° | kW | n° | kW | |
| GL10B | 6,9 | 0,54 | 0,73 | 0,85 | 13,8 | A1 | | | | | 1 | 3,45 | 1 | 3,45 |
| GL10M | 6,9 | 0,54 | 0,73 | 0,85 | 13,8 | A1 | | | | | 1 | 3,45 | 1 | 3,45 |
| GL17+7M | 9,2 | 0,72 | 0,97 | 1,13 | 18,4 | A1 | | | | | 2 | 3,45 | 2 | 3,45 |
| GL10+10B | 13,8 | 1,08 | 1,46 | 1,70 | 27,6 | A1 | | | | | 2 | 3,45 | 2 | 3,45 |
| GL10+10M | 13,8 | 1,08 | 1,46 | 1,70 | 27,6 | A1 | | | | | 2 | 3,45 | 2 | 3,45 |
| GL15M | 12,7 | 0,99 | 1,34 | 1,56 | 25,4 | A1 | | | | | 2 | 3,45 | 2 | 3,45 |
| GL15+15M | 25,4 | 1,99 | 2,69 | 3,13 | 50,8 | A1 | | | | | | | | |
| GL18MI - GL18MI-E | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | | 230-240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | | |
| GL18+18MI - GL18+18MI-E | 28 | 2,2 | 3 | 3,44 | 56 | A1 | | 230-240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | | |
| GL20M | 16,5 | 1,29 | 1,75 | 2,03 | 33 | A1 | | | | | | | | |
| GL20+20M | 33 | 2,58 | 3,49 | 4,06 | 66 | A1 | | | | | | | | |
| GL30B | 17,5 | 1,37 | 1,85 | 2,15 | 35 | A1 | | | | | 4 | 4,38 | | |
| GL30M | 17,5 | 1,37 | 1,85 | 2,15 | 35 | A1 | | | | | 4 | 4,38 | | |

ΦΡΙΤΕΖΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ S700

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

| ΜΟΝΤΕΛΟ | Ονομαστική ισχύς | Κατανάλωση LPG G30/31 | Κατανάλωση ΜΕΘΑΝΙΟ G20 | Κατανάλωση ΜΕΘΑΝΙΟ G25 | Προτεινών αερίων για καύση | Τύπος κατασκευής | Ηλεκτρική ονομαστική ισχύς | Τάση προετοιμασίας | Καλιόδο τύπου Η07RNF διατ. | Κολιόδο τύπου Κασοτήρας | Κασιτήρας Κεραλή στρογγυλή DK | Κασιτήρας Κεραλή στρογγυλή SK | Κασιτήρας Κεραλή οβάλ |
|---------------------------|------------------|-----------------------|------------------------|------------------------|----------------------------|------------------|----------------------------|--------------------|----------------------------|-------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-----------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | A1 | kW | Vac | mm Ø | n° | kW | n° | kW |
| SGL18MI - SGL18MI-E | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230-240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | |
| SGL18+18MI - SGL18+18MI-E | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230-240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | |

**ΦΡΙΤΕΖΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 900****ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

| ΜΟΝΤΕΛΟ | Ονομαστική ισχύς | Κατανάλωση LPG G30/31 | Κατανάλωση ΜΕΘΑΝΙΟ G20 | Κατανάλωση ΜΕΘΑΝΙΟ G25 | Πρωτεύων αέρας για καύση | Τύπος κατασκευής | Ηλεκτρική ονομαστική ισχύς | Τάση προετοιμασίας | Καλώδιο τύπου HD7RNF διατ. | Κυλινδρικός Καυστήρας | Καυστήρας κεφαλή στρογγυλή DX | Καυστήρας κεφαλή στρογγυλή SX | Καυστήρας κεφαλή οβάλ |
|-------------------------------|------------------|-----------------------|------------------------|------------------------|--------------------------|------------------|----------------------------|--------------------|----------------------------|-----------------------|-------------------------------|-------------------------------|-----------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | A1 | kW | Vac | mm Ø | n° | n° | n° | n° |
| 99GL18MI - 99GL18MIEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | |
| 99GL18+18MI - 99GL18+18MIEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | |
| 99GL22M - 99GL22M/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | | | | | | | 3 6,67 |
| 99GL22+22M - 99GL22+22M/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | | | | | | | 6 6,67 |
| 99GL22MEL - 99GL22MEL/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 3 6,67 |
| 99GL22+22MEL - 99GL22+22MEL/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 6 6,67 |

ΦΡΙΤΕΖΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 900 "S"**ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

| ΜΟΝΤΕΛΟ | Ονομαστική ισχύς | Κατανάλωση LPG G30/31 | Κατανάλωση ΜΕΘΑΝΙΟ G20 | Κατανάλωση ΜΕΘΑΝΙΟ G25 | Πρωτεύων αέρας για καύση | Τύπος κατασκευής | Ηλεκτρική ονομαστική ισχύς | Τάση προετοιμασίας | Καλώδιο τύπου HD7RNF διατ. | Κυλινδρικός Καυστήρας | Καυστήρας κεφαλή στρογγυλή DX | Καυστήρας κεφαλή στρογγυλή SX | Καυστήρας κεφαλή οβάλ |
|-------------------------------|------------------|-----------------------|------------------------|------------------------|--------------------------|------------------|----------------------------|--------------------|----------------------------|-----------------------|-------------------------------|-------------------------------|-----------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | A1 | kW | Vac | mm Ø | n° | n° | n° | n° |
| 99GL18MI - 99GL18MIEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | |
| 99GL18+18MI - 99GL18+18MIEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | |
| 99GL22M - 99GL22M/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | | | | | | | 3 6,67 |
| 99GL22MEL - 99GL22MEL/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 3 6,67 |
| 99GL22+22M - 99GL22+22M/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | | | | | | | 6 6,67 |
| 99GL22+22MEL - 99GL22+22MEL/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 6 6,67 |

ΦΡΙΤΕΖΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 900 "LX" TOP**ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

| ΜΟΝΤΕΛΟ | Ονομαστική ισχύς | Κατανάλωση LPG G30/31 | Κατανάλωση ΜΕΘΑΝΙΟ G20 | Κατανάλωση ΜΕΘΑΝΙΟ G25 | Πρωτεύων αέρας για καύση | Τύπος κατασκευής | Ηλεκτρική ονομαστική ισχύς | Τάση προετοιμασίας | Καλώδιο τύπου HD7RNF διατ. | Κυλινδρικός Καυστήρας | Καυστήρας κεφαλή στρογγυλή DX | Καυστήρας κεφαλή στρογγυλή SX | Καυστήρας κεφαλή οβάλ |
|-----------------------------------|------------------|-----------------------|------------------------|------------------------|--------------------------|------------------|----------------------------|--------------------|----------------------------|-----------------------|-------------------------------|-------------------------------|-----------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | A1 | kW | Vac | mm Ø | n° | n° | n° | n° |
| LX99GL18I - LX99GL18IEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | |
| LX99GL18+18I - LX99GL18+18IEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | |
| LX99GL22I - LX99GL22I/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | | | | | | | 3 6,67 |
| LX99GL22IEL - LX99GL22IEL/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 3 6,67 |
| LX99GL22+22I - LX99GL22+22I/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | | | | | | | 6 6,67 |
| LX99GL22+22IEL - LX99GL22+22IEL/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 6 6,67 |



ΕΙΔΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Οι εικόνες στις οποίες γίνεται αναφορά στα κεφάλαια “ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ”, “ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΜΟΝΤΕΛΑ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ” και “ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΜΟΝΤΕΛΑ” βρίσκονται στις αρχικές σελίδες του παρόντος εγχειριδίου.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Ανθεκτική κατασκευή από ατσάλι, με 4 ποδαράκια με ρυθμιζόμενο ύψος. Εξωτερική επένδυση από ατσάλι χρωμίου-νικελίου 18/10. Η θέρμανση γίνεται μέσω καυστήρων από επιχρωμιωμένο χάλυβα σωληνοειδούς σχήματος, με ανθεκτικότητα σε θερμικής ή μηχανικής προέλευσης καταπόνηση. Η ρύθμιση της θερμοκρασίας γίνεται μέσω της βαλβίδας και των διατάξεων ασφάλειας.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Χώρος εγκατάστασης

Συνιστάται να τοποθετήσετε τη συσκευή σε ένα χώρο με καλό αερισμό, εάν είναι δυνατόν κάτω από έναν απορροφητήρα. Μπορείτε να τοποθετήσετε τη συσκευή μεμονωμένα ή δίπλα σε άλλες συσκευές. Σε κάθε περίπτωση πρέπει να διατηρήσετε μια ελάχιστη απόσταση των 150 mm για τις πλάινές πλευρές και των 150 mm για την πίσω πλευρά σε περίπτωση που η συσκευή βρίσκεται κοντά σε τοίχους από εύφλεκτο υλικό. Εάν δεν είναι δυνατή η τήρηση των παραπάνω αποστάσεων, προβλέψτε κατάλληλα μέτρα ασφαλείας για ενδεχόμενες ακραίες θερμοκρασίες, για παράδειγμα επενδύοντας τις επιφάνειες εγκατάστασης με πλακάκια, ή τοποθετώντας προστασίες κατά της ακτινοβολίας. Τοποθετήστε τις συσκευές σε ένα τραπέζι ή σε μια επιφάνεια από μη εύφλεκτο υλικό. Πριν κάνετε τη σύνδεση, χρειάζεται να ελέγξετε επάνω στην τεχνική πινακίδα της συσκευής εάν είναι διευθετημένη και κατάλληλη για τον διαθέσιμο τύπο αερίου. Σε περίπτωση που η συσκευή λειτουργεί με έναν διαφορετικό τύπο αερίου, συμβουλευτείτε την παράγραφο “Λειτουργία με άλλους τύπους αερίου”.

Νομοθετικές διατάξεις, τεχνικοί κανονισμοί και οδηγίες

Σχετικά με την τοποθέτηση τηρήστε τις ακόλουθες διατάξεις:

- πρότυπα UNI CIG 8723
- τους οικοδομικούς κανονισμούς και τις τοπικές διατάξεις πυρασφάλειας;
- τους ισχύοντες κανονισμούς πρόληψης ατυχημάτων;
- τις διατάξεις του Οργανισμού παροχής Αερίου;
- τις ισχύουσες διατάξεις CEI;
- διατάξεις της Π.Υ.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Η τοποθέτηση, η εγκατάσταση και η συντήρηση, πρέπει

να εκτελούνται από εταιρίες που είναι εξουσιοδοτημένες από τον τοπικό Οργανισμό παροχής Αερίου σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

Διαδικασίες εγκατάστασης

Για τη σωστή οριζοντίωση της συσκευής, επεμβαίνετε στα ποδαράκια που ρυθμίζονται σε ύψος.

Σύνδεση με το υγραέριο

Η σύνδεση στο στόμιο των 1/2" G που προβλέπεται στη συσκευή μπορεί να είναι σταθερή ή αποσπώσιμη χρησιμοποιώντας έναν ακροδέκτη συμβατό με τους κανονισμούς. Εάν χρησιμοποιείτε εύκαμπτους αγωγούς, πρέπει να είναι από ανοξείδωτο ατσάλι και συμβατοί με τους κανονισμούς Αφού ολοκληρωθεί η σύνδεση, ελέγξτε τη στεγανότητά τους χρησιμοποιώντας ένα ειδικό σπρέι για τον εντοπισμό διαρροών.

Εκκένωση ατμών

Οι συσκευές πρέπει να τοποθετούνται σε χώρους κατάλληλους για την εκκένωση των προϊόντων καύσης σύμφωνα με αυτά που προδιαγράφονται από τους κανονισμούς εγκατάστασης. Η συσκευή θεωρούνται (βλ. ΠΙΝΑΚΑ “ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ”) ως εξής:

Συσκευές αερίου τύπου “A1”

Δεν προβλέπονται για σύνδεση σε έναν αγωγό εκκένωσης των προϊόντων της καύσης.

Οι συσκευές αυτές πρέπει να εκκενώνουν τα προϊόντα της καύσης σε κατάλληλους απορροφητήρες, ή παρόμοιες διατάξεις, συνδεδεμένες σε μία καπνοδόχο ασφαλούς ικανότητας ή απ’ ευθείας στον εξωτερικό χώρο.

Εάν δεν υπάρχουν, επιτρέπεται η χρήση ενός απορροφητήρα αέρα που συνδέεται απ’ ευθείας στον εξωτερικό χώρο, με ικανότητα όχι μικρότερη από την απαιτούμενη (βλ. πίνακα “ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ”), ο οποίος διευρύνεται για την απαραίτητη αλλαγή του αέρα προς όφελος των χειριστών.

Ηλεκτρική σύνδεση

Πριν να συνδέσετε τη συσκευή στο δίκτυο ελέγξτε ότι:

- Η τάση δικτύου αντιστοιχεί στις τιμές που αναφέρονται στην πινακίδα.
- Η γείωση είναι επαρκής.
- Το καλώδιο σύνδεσης είναι κατάλληλο για την ισχύ που απορροφά η συσκευή.

Επίσης, στην άκρη της εγκατάστασης της συσκευής πρέπει να υπάρχει μια διάταξη με ένα άνοιγμα των επαφών



τουλάχιστον των 3 mm που επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής πολυπολική.

Γ' αυτών το σκοπό χρειάζονται για παράδειγμα διακόπτες ασφάλειας.

Ο πολυπολικός διακόπτης πρέπει να βρίσκεται κοντά στη συσκευή, να είναι εγκριμένος και να έχει μία διατομή κατάλληλη για τη συσκευή.

Το καλώδιο πρέπει να είναι τουλάχιστον τύπου H07 RN-F.

Το καλώδιο γείωσης ΚΙΤΡΙΝΟ-ΠΡΑΣΙΝΟ δεν πρέπει να διακόπτεται.

Ισοδυναμικό

Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί σε ένα ισοδυναμικό σύστημα. Ο προβλεπόμενος ακροδέκτης βρίσκεται κοντά στην είσοδο του καλωδίου. Προσδιορίζεται από μία ετικέτα



ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Προκαταρκτικές ενέργειες

Πριν να εγκαταστήσετε τη συσκευή πρέπει να αφαιρέσετε την αυτοκόλλητη επικάλυψη προστασίας. Στη συνέχεια καθαρίστε με προσοχή την επιφάνεια εργασίας και τα εξωτερικά μέρη με χλιαρό νερό και απορρυπαντικό χρησιμοποιώντας ένα υγρό πανί, στη συνέχεια στεγνώστε με ένα καθαρό πανί.

Θέση σε λειτουργία

Πριν να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή είναι απαραίτητο να ελέγξετε εάν τα χαρακτηριστικά της (κατηγορία και τύπος αερίου που χρησιμοποιείται) αντιστοιχούν με την οικογένεια και την ομάδα αερίου που είναι διαθέσιμα στον τόπο εγκατάστασης. Σε περίπτωση μη αντιστοιχία, φροντίστε για την μεταβολή στην απαιτούμενη οικογένεια αερίου ή για την προσαρμογή στην απαιτούμενη ομάδα αερίου (βλ. παράγραφο "Λειτουργία με άλλους τύπους αερίου"). Για την έναρξη λειτουργίας τηρήστε τις οδηγίες χρήσης.

Έλεγχος της ισχύος

Χρησιμοποιήστε τα ακροφύσια για την ονομαστική ισχύ που υπάρχουν επάνω στις συσκευές.

Η ισχύς μπορεί να είναι δύο τύπων:

- ονομαστική, που αναφέρεται στην πινακίδα.
- μειωμένη.

Σχετικά με τα ακροφύσια αυτά γίνεται αναφορά στον πίνακα καυστήρων".

Η πίεση τροφοδοσίας αερίου πρέπει να είναι εντός των παρακάτω ορίων:

- μεταξύ 18 και 22,5 mbar για υγραέρια που ανήκουν στην δεύτερη οικογένεια (μεθάνιο)
- μεταξύ 27 και 37 mbar για υγραέρια που ανήκουν στην τρίτη οικογένεια (βουτάνιο - προπάνιο).

Πέρα από τα προαναφερόμενα όρια πίεσης δεν είναι δυνατόν να λειτουργήσουν οι συσκευές.

Εάν επιθυμείτε έναν περαιτέρω έλεγχο της ισχύος, είναι δυνατόν να τον κάνετε μέσω ενός μετρητή ακολουθώντας την ονομαζόμενη "ογκομετρική μέθοδο".

Κατά κανόνα, πάντως, αρκεί ένας έλεγχος της σωστής

λειτουργίας των ακροφυσίων.

Έλεγχος της πίεσης εισόδου (Εικ. 4)

Η πίεση εισόδου πρέπει να μετριέται με ένα μανόμετρο (ελάχιστη ανάλυση 0,1 mbar). Αφαιρέστε τη βίδα (A) από την υποδοχή πίεσης και συνδέστε το μανόμετρο: αφού γίνει η μέτρηση, ξαναβιδώστε ερμητικά τη βίδα (A).

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Ο έλεγχος της πίεσης πρέπει να πραγματοποιηθεί με όλα τα εξαρτήματα αερίου συνδεδεμένα και λειτουργούντα.

Έλεγχος της ισχύος σύμφωνα με την ογκομετρική μέθοδο

Με τη βοήθεια ενός μετρητή αερίου και ενός χρονομέτρου, είναι δυνατόν να μετρήσετε την κατανάλωση αερίου χρονικά. Η τιμή αυτή θα συγκριθεί με την τιμή E υπολογιζόμενη ως εξής

$$E = \frac{\text{Ισχύς καυστήρα}}{\text{Θερμιδική Ισχύς του αερίου}}$$

Είναι σημαντικό να γίνει η μέτρηση ισχύος όταν η συσκευή βρίσκεται σε αδρανή κατάσταση.

Η ονομαστική και η μειωμένη ισχύς του καυστήρα, υπολογιζόμενες στην ονομαστική τιμή πίεσης, λαμβάνονται σύμφωνα με τον πίνακα "ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ". Η τιμή της θερμιδικής ισχύος του αερίου, μπορεί να ζητηθεί από τον τοπικό οργανισμό παροχής του αερίου.

Έλεγχος της λειτουργίας

Ελέγξτε εάν ο τύπος ακροφυσίων που χρησιμοποιούνται, αντιστοιχεί σ' αυτούς που προβλέπονται στον πίνακα καυστήρων". Βεβαιωθείτε ότι ο μειωτήρας πίεσης που χρησιμοποιείται έχει ικανότητα μεγαλύτερη από το σύνολο των ικανοτήτων κατανάλωσης όλων των συνδεδεμένων εξοπλισμών.

Ελέγξτε ότι η σωλήνωση προσαγωγής του αερίου είναι κατάλληλη.

Έλεγχος της φλόγας πιλότο

Για μία σωστή ρύθμιση η φλόγα πρέπει να περιβάλλει το θερμοστοιχείο και η εμφάνισή να είναι τέλεια. Σε αντίθετη περίπτωση, ελέγξτε εάν ο εγχυτήρας είναι κατάλληλος για τον τύπο αερίου.

Έλεγχος του πρωτεύοντος αέρα (Εικ. 5/6/7)

Η ρύθμιση γίνεται μέσω του σωλήνα venturi ρυθμίζοντας την τιμή "X" που αναφέρεται στον πίνακα "ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ" και βεβαιώνοντας την εμφάνιση της φλόγας, η οποία πρέπει να είναι ομοιόμορφη, καλά αερισμένη και να μην κάνει θόρυβο.

Έλεγχος λειτουργιών

- Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή.
- Ελέγξτε τη στεγανότητα των σωλήνων του αερίου;
- Ελέγξτε τη φλόγα του καυστήρα, ακόμη και στο ελάχιστο.

Προειδοποιήσεις για τον τεχνικό εγκατάστασης

- Εξηγήστε και δείξτε στο χρήστη τη λειτουργία και τη χρήση της συσκευής σύμφωνα με τις οδηγίες και παραδώστε του το βιβλίο οδηγιών.



- Πληροφορήστε το χειριστή ότι οποιαδήποτε εργασία αναδόμησης ή οικοδομικής τροποποίησης που μπορεί να βλάψει την τροφοδοσία αέρα για την καύση καθιστά απαραίτητη την εκτέλεση νέου ελέγχου των λειτουργιών της συσκευής.

Λειτουργία με άλλους τύπους αερίου

Για την αλλαγή σε άλλο τύπο υγραερίου, συμβουλευθείτε τον πίνακα "ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ" για να βρείτε τα κατάλληλα προς χρήση ακροφύσια. Το μέγεθος της διαμέτρου είναι σε εκατοστά του χιλιοστού και αναγράφεται στο κάθε ακροφύσιο. Για τα μοντέλα με ρυθμιστή πίεσης (/R) θα πρέπει να ελέγχετε και να ρυθμίζετε και την πίεση εξόδου. Στο τέλος της αλλαγής ακροφυσίων θα πρέπει να κάνετε όλους τους απαραίτητους ελέγχους λειτουργίας που περιγράφονται στην παράγραφο "ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ" και μετά θα πρέπει να αλλάξετε την ένδειξη του τύπου αερίου στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών της συσκευής.

Ρύθμιση της πίεσης εξόδου στα μοντέλα "/R"

Για την πρόσβαση στη βάνα ρύθμισης αφαιρέστε το καπάκι "C" (βλ. εικ. 12) χαλαρώνοντας τη βίδα "D" και ασκώντας πίεση με ένα κατάλληλο κατασβίδι στην σχισμή "E". Συνδέστε ένα μανόμετρο στο βύσμα της πίεσης εξόδου "B (outlet)" και, κάνοντας αναφορά στον πίνακα "ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ", ρυθμίστε την τιμή πίεσης εξόδου επεμβαίνοντας με ένα κατάλληλο κατασβίδι στην βίδα "F".

Αντικατάσταση των ακροφυσίων των καυστήρων

ΓΙΑ ΜΟΝΤΕΛΑ ΤΩΝ 8, 10, 18 και 30 ΛΙΤΡΑ

Αφαιρέστε το ταμπλό. Λασκάροντας τις βίδες που βρίσκονται στο κάτω ή στο μπροστινό άκρο, μετά αφαιρέστε τα ακροφύσια που φαίνονται και αντικαταστήστε τα με άλλα κατάλληλα, ανάλογα με τον πίνακα "ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ". Μην ξεχνάτε να ξανασυναρμολογήσετε το παρέμβυσμα στεγανότητας εκεί όπου προβλέπεται.

ΓΙΑ ΜΟΝΤΕΛΑ ΤΩΝ 7, 15, 20 και 22 ΛΙΤΡΑ

Η πρόσβαση στα ακροφύσια γίνεται ανοίγοντας τα πορτάκια του ντουλαπιού. Ξεβιδώστε τα και αντικαταστήστε τα με άλλα κατάλληλα, ανάλογα με τον πίνακα "ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ". Μην ξεχνάτε να ξανασυναρμολογήσετε το παρέμβυσμα στεγανότητας εκεί όπου προβλέπεται.

Ρύθμιση της φλόγας πιλότου (Σχ. Η)

Η φλόγα πιλότος είναι με ακροφύσια και σταθερό αέρα. Η μοναδική ενέργεια που απαιτείται είναι η αντικατάσταση των ακροφυσίων ανάλογα με τον τύπο του αερίου με τον ακόλουθο τρόπο:

- Αποσυναρμολογήστε το ταμπλό ξεβιδώνοντας τις βίδες στερέωσης (όπου είναι ανάγκη).
- Ξεβιδώνετε το παξιμάδι που μπλοκάρει το δικωνικό δακτύλιο (αρ. 14) και πάρτε το δικωνικό δακτύλιο (αρ. 15) και το ακροφύσιο πιλότου (αρ. 16).
- Αντικαταστήστε το ακροφύσιο πιλότου με το κατάλληλο: συμβουλευθείτε τον πίνακα "ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ".
- Μετά από την αντικατάσταση του ακροφυσίου πιλότου βιδώστε ξανά το παξιμάδι που μπλοκάρει το δικωνικό δακτύλιο (αρ. 14) με το αντίστοιχο δικωνικό (αρ. 15).

ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗ

Βαλβίδα ασφαλείας: μια βαλβίδα με θερμοστοιχείο επιτρέπει την διακοπή της ροής αερίου στον κύριο καυστήρα σε περίπτωση που σβήνει η φλόγα πιλότος. Για την επαναφορά της λειτουργίας πρέπει να επαναλαμβάνετε τις ενέργειες για την ανάφλεξη της διάταξης πιλότου. Θερμοστάτης ασφαλείας: Επεμβαίνει κλείνοντας την ροή του αερίου σε περίπτωση σοβαρών ανωμαλιών. Η επαναφορά του γίνεται χειροκίνητα και για τον σκοπό αυτό πρέπει να χαλαρώσετε το παξιμάδι (αρ. 7) (Εικ. 10-11). Σε αυτή τη περίπτωση, πρέπει να ειδοποιήσετε την υπηρεσία υποστήριξης.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Η κατασκευή των συσκευών γίνεται με τρόπο ούτω ώστε να απαιτεί ελάχιστη συντήρηση. Παρόλο αυτό όμως, σας συμβουλεύουμε να συνάψτε κάποιο συμβόλαιο τεχνικής υποστήριξης με το δικό μας τμήμα τεχνικής υποστήριξης ή με έναν εξειδικευμένο τεχνίτη της επιλογής σας για να γίνει ο έλεγχος των συσκευών τουλάχιστον μια φορά τον χρόνο.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ (ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΩΝ)

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΝΗΣΙΑ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ ΠΟΥ ΠΑΡΕΧΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗ. Η αντικατάσταση εξαρτημάτων πρέπει να εκτελείται από εξουσιοδοτημένο προσωπικό!

Για μερικά μοντέλα αρκεί να αφαιρέσετε το ταμπλό λασκάροντας τις βίδες που βρίσκονται στο κάτω ή στο μπροστινό άκρο, για να έχετε πρόσβαση στα μέρη προς αντικατάσταση, για άλλα μοντέλα αρκεί να ανοίξετε το κάτω πορτάκι.

ΠΡΟΣΟΧΗ: αδειάστε τον κάδο πριν αφαιρέσετε το ταμπλό και πριν από την αντικατάσταση των εξαρτημάτων.

Βαλβίδα αερίου: Όλες οι συνδέσεις είναι εμφανείς. Με τα κατάλληλα κλειδιά, ξεβιδώστε τις συνδέσεις για την είσοδο και έξοδο αερίου, του πιλότου και του θερμοστοιχείου. Ξεβιδώστε τις πλαινές βίδες στερέωσης και μετά προχωρήστε στην αντικατάσταση. Τοποθετήστε καλά στο βάθος το βολβό.

Θερμοστάτης ασφαλείας: Αποσυνδέστε τους ακροδέκτες faston του θερμοστοιχείου. Ξεβιδώστε το παξιμάδι κάλυψης, ξεβιδώστε το παξιμάδι στερέωσης και αντικαταστήστε το. Όταν συνδέετε ξανά τους ακροδέκτες faston βεβαιωθείτε ότι υπάρχει καλή επαφή. Βεβαιωθείτε επίσης ότι ο βολβός του θερμοστάτη είναι καλά τοποθετημένο στην θέση του.

Καυστήρας: Ο καυστήρας στερεώνεται με δυο βίδες σε εμφανές μέρος και με ένα παξιμάδι στην ράμπα. Ξεβιδώστε τα, προχωρήστε στην αντικατάσταση και ξαναβιδώστε τα σφιχτά.



Θερμοστοιχείο-Μπουζί ανάφλεξης: Για την διευκόλυνση στην αντικατάσταση αυτών των δυο εξαρτημάτων, είναι καλύτερα να ξεβιδώσετε τις δυο βίδες που στερεώνουν το στήριγμα πιλότου. Προχωρήστε στην αντικατάσταση ξεβιδώνοντας τις βίδες σύσφιγξης.

Μετά την αντικατάσταση, ξανασυναρμολογήστε το ταμπλό και όλα τα εξαρτήματα με την σωστή σειρά.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Αφού εκτελέσετε την αντικατάσταση εξαρτημάτων τροφοδοσίας του αερίου είναι απαραίτητο να εκτελέσετε έναν έλεγχο της στεγανότητας και των λειτουργιών των διαφόρων στοιχείων.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Η συσκευή αυτή προορίζεται για επαγγελματική χρήση και πρέπει να χρησιμοποιηθεί από εξειδικευμένο προσωπικό. Σας συμβουλεύουμε να βεβαιώσετε ότι η συσκευή έχει σωστά και κατάλληλα εγκατασταθεί. Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για ζημιές οι οποίες προκλήθηκαν από λανθασμένη εγκατάσταση, κακή συντήρηση ή αδεξιότητα στην χρήση.

Πριν την θέση σε λειτουργία, ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΧΤΙΚΑ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΠΟΥ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΣΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ, με ιδιαίτερη προσοχή στους κανονισμούς περί διατάξεων ασφαλείας. Κλείστε πάντα τις βάνες τροφοδοσίας αερίου στο τέλος της χρήσης και κυρίως κατά την συντήρηση και την επισκευή.

Ακολουθείστε προσεχτικά τις διαδικασίες ψησίματος, ειδικά στην πρώτη περίοδο της χρήσης και μέχρι που η πρακτική και η εμπειρία σας επιτρέπουν να επιλέξετε αυτόνομα χρόνους και θερμοκρασίες ψησίματος. Πριν την ανάφλεξη του καυστήρα, χρειάζεται επιμελές πλύσιμο των μερών που είναι σε επαφή με το λάδι ψησίματος, ακολουθώντας τις οδηγίες που αναφέρονται στην παράγραφο "καθαρισμό". Μετά γεμίστε με λάδι μέχρι την χαραγή αναφοράς του κάδου (στάθμη) αφού βεβαιωθείτε το κλείσιμο της βάνας εκκένωσης.

ΑΝΑΦΛΕΞΗ

Οι καυστήρες τροφοδοτούνται από μια θερμοστατική βαλβίδα ασφαλείας.

Ανάφλεξη του καυστήρα πιλότου (σειρά 600) (Εικ. 10)

Πατήστε το κουμπί (✱)(3), περιμένετε για τον απαραίτητο χρονικό διάστημα μέχρι να φύγει ενδεχόμενο αέρα από τις σωληνώσεις και μετά πατήστε επαναλλαχθέντα το πιεζοηλεκτρικό διακόπτη (2). Από την ειδική οπή που βρίσκεται στο ταμπλό, βεβαιωθείτε ότι είναι αναμμένη η φλόγα πιλότος. Κρατήστε πατημένο το κουμπί (3) για μερικά δευτερόλεπτα, και μετά απελευθερώστε το. Εάν σβήσει η φλόγα πιλότος, επαναλαμβάνετε τη διαδικασία.

Ανάφλεξη του καυστήρα πιλότου (σειρά 700/900)

(Εικ.11)

Πατήστε και περιστρέψτε δεξιόστροφα τη λαβή μέχρι

τη θέση (✱) (PILOT).

Από αυτή τη θέση και κρατώντας πατημένη τη λαβή, πατήστε πιο πολλές φορές το πιεζοηλεκτρικό διακόπτη μέχρι την ανάφλεξη της φλόγας πιλότου. Για τα μοντέλα (/R) περιστρέψτε ακόμα πιο πολύ τη λαβή για την ενεργοποίηση του πιεζοηλεκτρικού διακόπτη (βλ. εικ. 13).

Αφήστε την λαβή μετά από 5 δευτερόλεπτα και μετά περιστρέψτε την μέχρι την επιθυμητή θέση. Επαναλαμβάνετε τη διαδικασία εάν η φλόγα πιλότος σβήσει.

Ανάφλεξη του καυστήρα πιλότου (GL18...SGL18...9GL18...S9GL18...LX9GL18...9GL22...EL,S9GL22...EL,LX9GL22...EL) (Εικ. 11)

Περιστρέψτε δεξιόστροφα την λαβή (1) μέχρι την θέση (✱). Από αυτή τη θέση πατήστε την ίδια λαβή μέχρι την ανάφλεξη της φλόγας πιλότου. Αφήστε την λαβή μετά από 60 δευτερόλεπτα και μετά περιστρέψτε την μέχρι την θέση (⓪). Επαναλαμβάνετε την διαδικασία εάν η φλόγα πιλότος σβήσει.

Ανάφλεξη των κύριων καυστήρων και ρύθμιση της θερμοκρασίας

Για την ανάφλεξη του κυρίου καυστήρα πρέπει να περιστρέψετε ακόμα την λαβή αριστερόστροφα μέχρι την επιθυμητή θερμοκρασία. Η θερμοστατική βαλβίδα προσδιορίζεται από τις θέσεις από 1 έως και 8 για την σειρά 600 και από 1 έως και 7 για την σειρά 700/900.

Βαλβίδα 8 θέσεων

| | | | | | | | | | |
|----------------|----------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Θέση | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Θερμοκρασία °C | Κλειστός | 110 | 121 | 133 | 145 | 156 | 168 | 179 | 190 |

Βαλβίδα 7 θέσεων

| | | | | | | | | |
|----------------|----------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Θέση | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Θερμοκρασία °C | Κλειστός | 115 | 130 | 143 | 157 | 171 | 180 | 190 |

Ανάφλεξη των κύριων καυστήρων και ρύθμιση της θερμοκρασίας (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI)

Για την ανάφλεξη των κύριων καυστήρων, περιστρέψτε την λαβή του θερμοστάτη που βρίσκεται στο ταμπλό μέχρι την επιθυμητή στάθμη της θερμοκρασίας.

ΣΒΗΣΙΜΟ

Σβήσιμο κατά την κανονική λειτουργία (εικ. 9-10)

ΣΒΗΣΙΜΟ (ΣΕΙΡΑ 600) Για να σβήσετε τους κύριους καυστήρες αρκεί να περιστρέψετε την λαβή (1) στην θέση (✱) σε αυτή τη θέση, παραμένει αναμμένη μόνο η φλόγα πιλότος. Για να σβήσετε εντελώς την συσκευή αρκεί να πατήσετε το κουμπί σβησίματος (●) (4).

Πριν να επαναενεργοποιήσετε την συσκευή, πρέπει να περιμένετε 1 λεπτό περίπου για να ξεμπλοκάρει η βαλβίδα. ΣΒΗΣΙΜΟ (ΣΕΙΡΑ 700/900) Για να σβήσετε τους κύριους καυστήρες αρκεί να περιστρέψετε την λαβή (1) στην θέση (✱) σε αυτή τη θέση, παραμένει αναμμένη μόνο η φλόγα πιλότος. Για να σβήσετε εντελώς την συσκευή



περιστρέψτε την λαβή μέχρι την θέση (●). ΣΒΗΣΙΜΟ (ηλεκτρονικές εντολές) Για να σβήσετε τους κύριους καυστήρες αρκεί να περιστρέψετε την λαβή (1) στην θέση (✱) σε αυτή τη θέση, παραμένει αναμμένη μόνο η φλόγα πιλότος. Για να σβήσετε εντελώς την συσκευή περιστρέψτε την λαβή μέχρι την θέση (●), και μετά πατήστε το κουμπί START/STOP πάνω στον ηλεκτρονικό πίνακα εντολών.

ΣΒΗΣΙΜΟ (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI)

Για να σβήσετε τους κύριους καυστήρες, περιστρέψτε την λαβή του θερμοστάτη που βρίσκεται στο ταμπλό μέχρι την θέση μηδέν, μετά περιστρέψτε την λαβή (1) στην θέση (✱) σε αυτή τη θέση, παραμένει αναμμένη μόνο η φλόγα πιλότος. Για να σβήσετε εντελώς την συσκευή περιστρέψτε την λαβή (1) μέχρι την θέση (●). **Σβήσιμο σε περίπτωση βλάβης**
Σε περίπτωση βλάβης κλείστε την τροφοδοσία του αερίου στην συσκευή.

Συμπεριφορά σε περίπτωση βλάβης και παρατεταμένης διακοπής της λειτουργίας

Σε περίπτωση παρατεταμένης διακοπής της λειτουργίας της συσκευής ή σε περίπτωση βλάβης ή ανώμαλης λειτουργίας, κλείστε την βάνα σύνδεσης με το δίκτυο αερίου που βρίσκεται στο εξωτερικό της συσκευής. Μετά από τον πλήρη καθαρισμό, στεγνώστε καλά και προστατέψτε τις επιφάνειες από ανοξειδωτο χάλυβα, χρησιμοποιώντας και κοινά προϊόντα του εμπορίου που προστατεύουν από φαινόμενα διάβρωσης. Σε περίπτωση βλάβης, επικοινωνήστε με την υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης.

EL

ΤΡΟΠΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΟΥ

Ρύθμιση της θερμοκρασίας ψησίματος (βλ. εικ. 14)

Όταν η φριτζέα είναι σβηστή, αλλά το καλώδιο τροφοδοσίας είναι συνδεδεμένο στο ρεύμα, η οθόνη "A" δείχνει την τιμή της θερμοκρασίας του λαδιού μέσα στο δοχείο.

Πατήστε ελαφριά στα βέλη (B) για να αυξάνετε ή χαμηλώσετε την τιμή της θερμοκρασίας ψησίματος.

Η οθόνη θα δείξει την τιμή θερμοκρασίας που επιλέξατε και ένα ηχητικό σήμα θα επιβεβαιώσει την καταγραφή της ρύθμισης.

Στο τέλος, η οθόνη θα δείξει ξανά την τιμή της θερμοκρασίας μέσα στο δοχείο.

Η ρύθμιση της θερμοκρασίας ψησίματος μπορεί να γίνει με την φριτζέα σβηστή ή ακόμα και όταν είναι σε λειτουργία. Εάν ρυθμίσατε μια τιμή θερμοκρασίας χαμηλότερη από την θερμοκρασία μέσα στο δοχείο, τότε θα χρειαστεί να περιμένετε μέχρι να κρυώσει το λάδι.

Άναμμα και σβήσιμο (βλ. εικ. 14)

Η φριτζέα διαθέτει σύστημα για το αυτόματο άναμμα της φλόγας πιλότου. Επομένως βεβαιωθείτε για την σωστή σύνδεση της φριτζέας με την ηλεκτρική τροφοδοσία.

Πατήστε και περιστρέψτε το κουμπί της βαλβίδας στην θέση άναμμα ✱, πατήστε το για να ανάψετε την φλόγα πιλότο και πριν το απελευθερώσετε κρατήστε το

πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα μέχρι το ζεσταμα του θερμοστοιχείου.

Πατήστε και περιστρέψτε το κουμπί στην θέση λειτουργία (●). Τώρα για να ανάψετε την φριτζέα, κρατήστε πατημένο το κουμπί ενεργοποίησης "C": το πράσινο led "D" θα αρχίσει να αναβοσβήνει και οι καυστήρες θα ανάψουν.

Όταν η θερμοκρασία φτάνει στην καθορισμένη ρύθμιση, η φριτζέα θα εκπέμψει ένα ηχητικό σήμα και θα ξεκινάει η διαδικασία για την διατήρηση της θερμοκρασίας: η φριτζέα θα ανάβει και θα σβήνει όποτε χρειαστεί έτσι ώστε να διατηρεί σταθερή τη θερμοκρασία λαδιού.

Θα ακούγεται ένα ηχητικό σήμα κάθε φορά που η φριτζέα φτάνει στην καθορισμένη θερμοκρασία.

Για το σβήσιμο της φριτζέας, κρατήστε πατημένο το κουμπί "C" για μερικά δευτερόλεπτα. Οι καυστήρες θα σβήσουν και το πράσινο led "D" θα σταματήσει να αναβοσβήνει.

Θα παραμένει αναμμένη μόνο η φλόγα πιλότος και η οθόνη "A" θα δείχνει την θερμοκρασία του λαδιού μέσα στο δοχείο.

Για να σβήσετε την φλόγα πιλότο πατήστε το κουμπί της βαλβίδας και φέρτε το στη θέση (●).

Λειτουργία MELTING (βλ. εικ. 14)

Η λειτουργία melting επιτρέπει να ζεσταίνεται το λάδι χωρίς απότομες αυξήσεις στην θερμοκρασία χάριν στην κυκλική (διακοπτόμενη) λειτουργία της φριτζέας.

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται κυρίως στους κρύους μήνες, όταν το λάδι τείνει να στερεοποιηθεί ή στην περίπτωση που χρησιμοποιείται φυτικό λίπος για το τηγάνισμα.

Με την διακοπτόμενη λειτουργία η φριτζέα λειώνει το λίπος χωρίς να το κάψει.

Για την ενεργοποίηση της λειτουργίας melting κρατήστε πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα το κουμπί "E". Το κόκκινο led "F" αναβοσβήνει και η φριτζέα ξεκινάει την διακοπτόμενη λειτουργία μέχρι η θερμοκρασία να φτάσει στους 100° C. Μετά η φριτζέα θα περάσει αυτόματα στην συνεχή λειτουργία μέχρι το λάδι να φτάσει στην καθορισμένη τιμή θερμοκρασίας.

Η λειτουργία melting ενεργοποιείται και απενεργοποιείται οποιαδήποτε στιγμή απλά κρατώντας πατημένο το κουμπί "E" για μερικά δευτερόλεπτα.

Εάν ενεργοποιήσετε την λειτουργία melting πριν από την ενεργοποίηση της φριτζέας, όταν η θερμοκρασία φτάσει τους 100° C, η φριτζέα θα περάσει αυτόματα στην λειτουργία διατήρησης και θα κρατήσει σταθερή την θερμοκρασία του λαδιού στους 100° C.

Για να επιστρέψετε στην συνεχή λειτουργία, πατήστε απλά τα βέλη "B" και η φριτζέα θα ζεστάνει το λάδι μέχρι την καθορισμένη θερμοκρασία.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ και ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Η στάθμη του λαδιού πρέπει να μείνει πάντα μεταξύ ελάχιστου και μέγιστου.

Μην θέτετε ποτέ σε λειτουργία την φριτζέα εάν η στάθμη του λαδιού δεν είναι η σωστή.

Αλλάξτε συχνά το λάδι: μην ξαναχρησιμοποιήσετε το λάδι όταν αυτό έχει αποκτήσει σκούρο χρώμα και έχει αλωθεί η ρευστότητα του.

Μην φορτώνετε ποτέ το καλάθι πάνω από το 50% της



περιεκτικότητα του: αυτό εγγυάται για γρήγορο τηγάνισμα και ασφάλεια στην χρήση.

Τη στιγμή που εισάγετε το καλάθι μέσα στον κάδο παρατηρείται ο σχηματισμός αφρού: αυτό εξαρτάται από το γαλάκτωμα μεταξύ του ζεστού λαδιού και του νερού που περιέχονται τα τρόφιμα. Εάν ο αφρός είναι υπερβολικός, σηκώστε το καλάθι και ξανακατεβάστε το, έτσι ο αφρός θα εξατμιστεί.

Κατά το τηγάνισμα των τροφών, ελευθερώνονται μόρια: τα μεγαλύτερα κατακάθονται στην σχάρα και τα μικρότερα στο πάτο, στο κρύο μέρος. Για να μην μείνουν στην κυκλοφορία και να μην καούν, πρέπει να προχωρήσετε στο καθάρισμά τους σε τακτά χρονικά διαστήματα. Το καθάρισμα πρέπει να γίνει με κρύο λάδι και μετά από την αποστάλαξη των κατάλοιπων.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΧΡΗΣΗ ΣΤΕΡΕΩΝ ΛΙΠΩΝ (ΛΑΡΔΙ)

Εάν για το τηγάνισμα χρησιμοποιήσετε το λαρδί, ενδέχεται να παρουσιαστούν καταστάσεις κινδύνου από την υπερθέρμανση του λαρδιού και του κάδους της φριτζέζας. Πρέπει επομένως να φροντίσετε στην σταδιακή τήξη του λαρδιού με το εξής τρόπο:

Αφαιρέστε το καλάθι, το πλέγμα του κάδους και εισάγετε το στερεό λίπος.

Βάλτε σε λειτουργία την συσκευή στην μέγιστη θερμοκρασία για ένα λεπτό περίπου, μετά κατεβάστε πάλι την θερμοκρασία στην θέση πιλότου.

Το λαρδί, από την επαφή με τους ζεστούς σωλήνες της φλόγας θα ξεκινήσει να λιώνει.

Περιμένετε κάποια λεπτά για να είσαστε σίγουροι για την σταδιακή τήξη χωρίς υπερθέρμανση. Ξαναφέρετε την συσκευή στην μέγιστη θερμοκρασία για ακόμα ένα λεπτό και μετά επιστρέψτε στην θέση του πιλότου.

Τώρα οι σωλήνες θα είναι αρκετά ζεστοί, περιμένετε να λειώσει εντελώς το λαρδί και επανατοποθετήστε το πλέγμα του κάδου και το καλάθι. Μόνο όταν το λαρδί θα έχει ρευστοποιηθεί εντελώς και θα είναι της σωστής ποσότητας θα μπορείτε να προχωρήσετε στην ορθή χρήση της φριτζέζας.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΖΕΣΤΟΥ ΛΑΔΙΟΥ

Απαγορεύεται κάθε ενέργεια που μπορεί να οδηγήσει σε μία από αυτές τις συνέπειες:

- Υπερθέρμανση του λαδιού.
- Λανθασμένη χρήση της φριτζέζας.
- Αντικατάσταση του λαδιού όταν η φριτζέζα είναι ακόμα ζεστή.
- Χρήση εύφλεκτων διαλυτών για τις καθαριότητες.
- Λανθασμένη πλήρωση του δοχείου (πάνω ή κάτω από την στάθμη).
- Τοποθέτηση νερού ή μη στραγγισμένων υγρών φαγητών μέσα στο ζεστό λάδι.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΚΑΤΑΛΟΙΠΩΝ

Μετά από την αποστάλαξη και με κρύο λάδι, βγάλτε το πλέγμα με χερούλια και προσέχοντας να το κρατήσετε καλά σε οριζόντια θέση και με απαλές κινήσεις ούτω σώστε να συγκρατήσετε τα πιο χοντρά κατάλοιπα που έχουν κατακαθίσει.

α) Για μοντέλα επιτραπέζια (εικ.8) (GL 8B - GL 8+8B - GL 8M - GL 8+8M - GL 10B - GL 10+10B - GL 30B - GL 30M). Πριν να ανοίξετε την βάνα εκκένωσης (6), εισάγετε τον σωλήνα (15) στην οπή (5) όπως στην εικόνα. Στην συνέχεια, και αφού έχετε τοποθετήσει κάτω από την βάνα εκκένωσης μια λεκάνη ή ένα μεταλλικό κουβά με ελάχιστη χωρητικότητα 12 λίτρων, σηκώστε τον πείρο (14) και ανοίξετε την λαβή (6). Όταν τελειώσει η εκκένωση, κλείστε την βάνα με μια περιστροφή της λαβής (6) και βγάλτε τον σωλήνα (15), με αντίστροφες κινήσεις.

β) Για μοντέλα με έπιπλο (εικ. 9) Βεβαιωθείτε ότι η λεκάνη (9) που παρέχεται μαζί με τον εξοπλισμό είναι καλά τοποθετημένη κάτω από την βάνα εκκένωσης (8) και μετά περιστρέψτε την βαλβίδα πεταλούδα εκκένωσης η οποία θα ανοίξει την βάνα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Πριν καθαρίσετε την συσκευή, σβήστε την και αφήστε την να κρυώσει.
- Εάν η συσκευή τροφοδοτείται ηλεκτρικά, επεμβαίνετε στον διακόπτη αποζεύξεως για την απενεργοποίηση της ηλεκτρικής τροφοδοσίας.

Ο προσεχτικός καθημερινός καθαρισμός της συσκευής εγγυάται για την τέλεια και μακρά λειτουργία της.

Οι ατσάλινες επιφάνειες καθαρίζονται με υγρό απορρυπαντικό για πιάτα και καυτό νερό με μαλακό πανί. για επίμονη βρωμιά χρησιμοποιήστε αιθυλική αλκοόλη, ακετόνη ή κάποιο άλλο μη αλογονωμένο διαλυτικό. **Μην χρησιμοποιήσετε λειαντικά απορρυπαντικά σε σκόνη ή διαβρωτικές ουσίες όπως υδροχλωρίο, υδροχλωρικό οξύ ή θειικό οξύ. Η χρήση οξέων μπορεί να επηρεάσει αρνητικά την λειτουργία και την ασφάλεια της συσκευής.**

Μην χρησιμοποιήσετε βούρτσες, σύρμα καθαρισμού ή δίσκους λειανσης που κατασκευάζονται με άλλα μέταλλα ή κράματα που μπορούν να προκαλέσουν λεκέδες σκουριάς για αντίδραση.

Για τον ίδιο λόγο αποφύγετε την επαφή με υλικά από σίδηρο. Προσοχή σε σύρματα ή βούρτσες από ατσάλι, τα οποία παρόλο που δεν προκαλούν χημική αντίδραση, μπορούν όμως να δημιουργήσουν επικίνδυνες γρατσουνιές.

Εάν η βρωμιά είναι επίμονη, μην χρησιμοποιήσετε, σε καμία περίπτωση, γυαλόχαρτο ή σμυριδόχαρτο. Σας συμβουλεύουμε τη χρήση συνθετικών σφουγγαριών (όπως π.χ. Scotchbrite).

Αποφύγετε επίσης και προϊόντα για τον καθαρισμό ασημιού και προσέξτε και τους υδρατμούς από υδροχλωρίο ή υδροχλωρικό οξύ κατά το σφουγγάρισμα διαπέδων.

Μην κατευθύνετε την ροή νερού κατευθείαν πάνω στην συσκευή για να μη προκαλέσετε ζημιές. Μετά τον καθαρισμό, ξεβγάλετε

επιμελώς με καθαρό νερό και στεγνώστε προσεχτικά με ένα πανί.

Μετά από τον πλήρη καθαρισμό, στεγνώστε καλά και προστατέψτε τις επιφάνειες από ανοξειδωτο χάλυβα, χρησιμοποιώντας και κοινά προϊόντα του εμπορίου που προστατεύουν από φαινόμενα διάβρωσης.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΟ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΤΗ ΑΝΩΜΑΛΙΣΣ

ΘΕΡΜΟΣΤΟΙΧΕΙΟ

Η φλόγα πιλότος δεν παραμένει αναμμένη:
Αντικαταστήστε το θερμοστοιχείο

ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Η φλόγα πιλότος δεν παραμένει αναμμένη:
Εάν παρά την αντικατάσταση του θερμοστοιχείου η φλόγα πιλότος δεν παραμένει αναμμένη, γεφυρώστε τα καλώδια στο ύψος του θερμοστάτη ασφαλείας. Εάν έτσι το πρόβλημα λύνεται, αντικαταστήστε το θερμοστάτη ασφαλείας.

Ενεργοποιείται ο θερμοστάτης ασφαλείας:

Επανοπλίστε τον θερμοστάτη. Ξαναβάλτε σε λειτουργία την συσκευή και ελέγξτε την θερμοκρασία του λαδιού με την συσκευή σε φάση κανονικής λειτουργίας. Ο θερμοστάτης είναι ρυθμισμένος ώστε να επεμβαίνει σε τιμές μεταξύ των 211 °C και 230 °C.

Με ένα θερμόμετρο βύθισης βεβαιώστε την θερμοκρασία επέμβασης του θερμοστάτη. Εάν ο θερμοστάτης επεμβαίνει σε χαμηλότερες θερμοκρασίες πρέπει να αντικατασταθεί.

Εάν επεμβαίνει στην προβλεπόμενη θερμοκρασία, σημαίνει ότι το πρόβλημα υπάρχει στην βαλβίδα (βολβό ή τριχοειδή).

ΒΑΛΒΙΔΑ

Για κανένα απολύτως λόγο πρέπει να πειραχτεί η βαλβίδα.

Μην αντικαταστήσετε και μην επεμβαίνετε στο τριχοειδή ή στον βολβό.

Η βαλβίδες που έχουν πειραχθεί δεν αντικαθίστώνται με την εγγύηση.

Ενεργοποιείται ο θερμοστάτης ασφαλείας:

Αφού διαπιστώσετε την θερμοκρασία του λαδιού, αντικαταστήστε την βαλβίδα.

Η φλόγα πιλότος δεν παραμένει αναμμένη:

Εάν παρά την αντικατάσταση του θερμοστοιχείου και την γεφύρωση στο ύψος του θερμοστάτη ασφαλείας, το πρόβλημα συνεχίζει να υπάρχει, σημαίνει ότι εξαρτάται από τον ηλεκτρομαγνήτη της βαλβίδας. Εάν η βαλβίδα έχει ακόμα εγγύηση σε ισχύ, προχωρήστε στην αντικατάσταση. Μετά την λήξη της εγγύησης (24 μήνες από την ημερομηνία κατασκευής της βαλβίδας): αντικαταστήστε μόνο το ηλεκτρομαγνήτη.

ΠΙΕΖΟΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΑΝΑΦΛΕΞΗ

Η σπίθα δεν είναι ορατή:

Βεβαιώστε οπτικά την καλή κατάσταση του πιάζου (να μην υπάρχουν κατάλοιπα λαδιού και το καλώδιο δεν πρέπει να παρουσιάζει φθορές ή κοπές). Βεβαιώστε επίσης ότι είναι συνδεδεμένο με το εξωτερικό περίβλημα μέσω του καλωδίου και/ή με επαφή στο ταμπλό. Αφού έχετε βεβαιωθεί για την καλή κατάσταση του πιάζου και του καλωδίου, αντικαταστήστε το μπουζί.

**ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΡΗΣΤΕΣ**

Σε εφαρμογή των Οδηγιών 2002/95/ΕΚ, 2002/96/ΕΚ και 2003/108/ΕΚ, σχετικά με τον περιορισμό της χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών σε είδη ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού, καθώς και στην διάθεση καταλοίπων.

Το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου που απεικονίζεται επάνω στη συσκευή ή στην συσκευασία αυτής δείχνει ότι το προϊόν στο τέλος της ζωής λειτουργίας του πρέπει να συλλεχθεί χωριστά από τα άλλα απόβλητα. Η διαφοροποιημένη συλλογή της παρούσας συσκευής η οποία έφθασε στο τέλος της ζωής λειτουργίας της οργανώνεται και διαχειρίζεται από τον κατασκευαστή. Ο χρήστης που θα θελήσει να πετάξει την παρούσα συσκευή θα πρέπει στην συνέχεια να επικοινωνήσει με τον κατασκευαστή και να ακολουθήσει το σύστημα που έχει υιοθετηθεί από αυτόν για να είναι δυνατή η χωριστή συλλογή της συσκευής η οποία έφθασε στο τέλος της ζωής λειτουργίας της. Η κατάλληλη διαφοροποιημένη συλλογή για την ακόλουθη διαδικασία της απορροφθείσας συσκευής προς ανακύκλωση, επεξεργασία και διάθεση συμβατή με το περιβάλλον συμβάλλει στην αποφυγή ενδεχόμενων αρνητικών επιπτώσεων στο περιβάλλον και την υγεία και βοηθά την επαναχρησιμοποίηση και/ή ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται η συσκευή.

Η αυθαιρέτη διάθεση του προϊόντος από την πλευρά του κατόχου επιφέρει την εφαρμογή των διοικητικών κυρώσεων που προβλέπονται από τον ισχύοντα κανονισμό.

EL

ΕΓΓΥΗΣΗ

ΕΤΑΙΡΙΑ: _____

ΟΔΟΣ: _____

Τ.Κ.: _____ ΠΟΛΗ: _____

ΠΕΡΙΟΧΗ: _____ ΗΜΕΡ/ΝΙΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ: _____

ΜΟΝΤΕΛΟ _____

ΑΡΙΘΜΟΣ ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΟΥ _____

Προειδοποίηση

Ο κατασκευαστής ουδεμία ευθύνη φέρει για πιθανές ανακρίβειες που περιέχονται στο παρόν φυλλάδιο από σφάλματα μετάφρασης ή εκτύπωσης. Διατηρεί επίσης το δικαίωμα να κάνει όποιες τροποποιήσεις κρίνει χρήσιμες ή απαραίτητες στο προϊόν, χωρίς να διακυβεύονται τα βασικά χαρακτηριστικά του. Ο κατασκευαστής ουδεμία ευθύνη φέρει σε περίπτωση που δεν τηρηθούν αυστηρά οι κανονισμοί που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο. Ο κατασκευαστής ουδεμία ευθύνη φέρει για άμεσες και έμμεσες ζημιές που προκαλούνται από λάθος τοποθέτηση, επεμβάσεις, κακή συντήρηση, απειρία χρήση.



Návod k použití

| | |
|-----------------|------------|
| Rozměry | 147 |
| Technické údaje | 149 |
| Zvláštní pokyny | 151 |



PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIE 600

| Typ zařízení | Popis | Rozměry: (LxPxH) Pracovní plocha (h celkem) | Typ |
|--------------|--|---|-----|
| GL8B | Plynová fritéza, stolní provedení, 8 l | mm 300x600x290 (410) | A1 |
| GL8M | Plynová fritéza, s podstavbou, 8 l | mm 300x600x900 (1020) | A1 |
| GL8+8B | Plynová fritéza, stolní provedení, 8+8 l | mm 600x600x290 (410) | A1 |
| GL8+8M | Plynová fritéza, s podstavbou, 8+8 l | mm 600x600x900 (1020) | A1 |

PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIE 700

| Typ zařízení | Popis | Rozměry: (LxPxH) Pracovní plocha (h celkem) | Typ |
|--------------|--|---|-----|
| GL10B | Plynová fritéza, stolní provedení, 10 l | mm 400x700x290 (430) | A1 |
| GL10M | Plynová fritéza, s podstavbou, 10 l | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL7+7M | Plynová fritéza, s podstavbou, 7+7 l | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL10+10B | Plynová fritéza, stolní provedení, 10+10 l | mm 800x700x290 (430) | A1 |
| GL10+10M | Plynová fritéza, s podstavbou, 10+10 l | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL15M | Plynová fritéza, s podstavbou, 15 l | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL15+15M | Plynová fritéza, s podstavbou, 15+15 l | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL18MI | Plynová fritéza, s podstavbou, 18 l | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL18MI-E | Plynová fritéza, s podstavbou, 18 l | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL18+18MI | Plynová fritéza, s podstavbou, 18+18 l | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL18+18MI-E | Plynová fritéza, s podstavbou, 18+18 l | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL20M | Plynová fritéza, s podstavbou, 20 l | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL20+20M | Plynová fritéza, s podstavbou, 20+20 l | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL30B | Plynová fritéza, stolní provedení, 25 l | mm 800x700x290 (430) | A1 |
| GL30M | Plynová fritéza, s podstavbou, 25 l | mm 800x700x900 (1040) | A1 |

PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIE 900

| Typ zařízení | Popis | Rozměry: (LxPxH) Pracovní plocha (h celkem) | Typ |
|---------------|--|---|-----|
| 9GL18MI | Plynová fritéza, s podstavbou, 18 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18MIEL | Plynová fritéza s podstavbou – elektronické ovládání, 18 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18+18MI | Plynová fritéza, s podstavbou, 18+18 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18+18MIEL | Plynová fritéza s podstavbou – elektronické ovládání, 18+18 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22M | Plynová fritéza, s podstavbou, 22 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22M/R | Plynová fritéza s podstavbou s regulátorem tlaku, 22 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22M | Plynová fritéza, s podstavbou, 22+22 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22M/R | Plynová fritéza s podstavbou s regulátorem tlaku 22+22 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22MEL | Plynová fritéza s podstavbou – elektronické ovládání, 22 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22MEL/R | Plynová fritéza s podstavbou - elektronické ovládání s regulátorem tlaku 22 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22MEL | Plynová fritéza s podstavbou – elektronické ovládání, 22+22 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22MEL/R | Plynová fritéza s podstavbou - elektronické ovládání s regulátorem tlaku 22+22 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |



PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIE S700

| Typ zařízení | Popis | Rozměry: (LxPxH) Pracovní plocha (h celkem) | Typ |
|--------------|--|---|-----|
| SGL18MI | Plynová fritéza s podstavbou, 18 l | mm 400x730x900 (1090) | A1 |
| SGL18MIEL | Plynová fritéza s podstavbou – elektronické ovládání, 18 l | mm 400x730x900 (1090) | A1 |
| SGL18+18MI | Plynová fritéza s podstavbou, 18 l | mm 800x730x900 (1090) | A1 |
| SGL18+18MIEL | Plynová fritéza s podstavbou – elektronické ovládání, 18 l | mm 800x730x900 (1090) | A1 |

PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIE S900

| Typ zařízení | Popis | Rozměry: (LxPxH) Pracovní plocha (h celkem) | Typ |
|----------------|--|---|-----|
| S9GL18MI | Plynová fritéza s podstavbou, 18 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL18MIEL | Plynová fritéza s podstavbou – elektronické ovládání, 18 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL18+18MI | Plynová fritéza s podstavbou, 18+18 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL18+18MIEL | Plynová fritéza s podstavbou – elektronické ovládání, 18+18 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22M | Plynová fritéza, s podstavbou, 22 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22MEL | Plynová fritéza s podstavbou – elektronické ovládání, 22 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22M | Plynová fritéza, s podstavbou, 22+22 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22MEL | Plynová fritéza s podstavbou – elektronické ovládání, 22+22 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22M/R | Plynová fritéza s podstavbou s regulátorem tlaku 22 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22MEL/R | Plynová fritéza s podstavbou - elektronické ovládání s regulátorem tlaku 22 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22M/R | Plynová fritéza s podstavbou s regulátorem tlaku 22+22 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22MEL/R | Plynová fritéza s podstavbou - elektronické ovládání s regulátorem tlaku 22+22 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |

PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIE LX900 TOP

| Typ zařízení | Popis | Rozměry: (LxPxH) Pracovní plocha (h celkem) | Typ |
|--------------|---|---|-----|
| LX9GL18IEL | Plynová fritéza modulárního modelu – elektronické ovládání, 18 l | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22EL | Plynová fritéza modulárního modelu – elektronické ovládání, 22 l | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22EL/R | Plynová fritéza modulárního modelu - elektronické ovládání s regulátorem tlaku 22 l | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL18I | Plynová fritéza modulárního modelu, 18 l | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22 | Plynová fritéza modulárního modelu, 22 l | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22/R | Plynová fritéza modulárního modelu s regulátorem tlaku 22 l | mm 400x900x580 (840) | A1 |

**PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIE 600****TECHNICKÉ ÚDAJE**

| MODEL | Jmenovitý výkon | Consumo GPL G30/31 | Spotřeba metanu G20 | Spotřeba metanu G25 | Primární vzduch pro spalování | Typ konstrukce | Elektrický jmenovitý výkon | Stanovené napětí | Typ kabelu H07RN-F průřez | Cylindrický hořák | Hořák s kulatou hlavou levý | Hořák s kulatou hlavou pravý | Hořák s kulatou hlavou | |
|--------|-----------------|--------------------|---------------------|---------------------|-------------------------------|----------------|----------------------------|------------------|---------------------------|-------------------|-----------------------------|------------------------------|------------------------|------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | A1 | kW | V _{ac} | mm Ø | n° | n° | n° | n° | |
| GL8B | 6,6 | 0,52 | 0,70 | 0,81 | 13,2 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | | |
| GL8M | 6,6 | 0,52 | 0,70 | 0,81 | 13,2 | A1 | | | | | 1 | 3,30 | 1 | 3,30 |
| GL8+8B | 13,2 | 1,03 | 1,40 | 1,62 | 26,4 | A1 | | | | | 2 | 3,30 | 2 | 3,30 |
| GL8+8M | 13,2 | 1,03 | 1,40 | 1,62 | 26,4 | A1 | | | | | 2 | 3,30 | 2 | 3,30 |

PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIE 700**TECHNICKÉ ÚDAJE**

| MODEL | Jmenovitý výkon | Consumo GPL G30/31 | Spotřeba metanu G20 | Spotřeba metanu G25 | Primární vzduch pro spalování | Typ konstrukce | Elektrický jmenovitý výkon | Stanovené napětí | Typ kabelu H07RN-F průřez | Cylindrický hořák | Hořák s kulatou hlavou levý | Hořák s kulatou hlavou pravý | Hořák s kulatou hlavou | | |
|-------------------------|-----------------|--------------------|---------------------|---------------------|-------------------------------|----------------|----------------------------|------------------|---------------------------|-------------------|-----------------------------|------------------------------|------------------------|------|------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | A1 | kW | V _{ac} | mm Ø | n° | n° | n° | n° | | |
| GL10B | 6,9 | 0,54 | 0,73 | 0,85 | 13,8 | A1 | | | | | 1 | 3,45 | 1 | 3,45 | |
| GL10M | 6,9 | 0,54 | 0,73 | 0,85 | 13,8 | A1 | | | | | 1 | 3,45 | 1 | 3,45 | |
| GL7+7M | 9,2 | 0,72 | 0,97 | 1,13 | 18,4 | A1 | | | | | | | | 4,60 | |
| GL10+10B | 13,8 | 1,08 | 1,46 | 1,70 | 27,6 | A1 | | | | | 2 | 3,45 | 2 | 3,45 | |
| GL10+10M | 13,8 | 1,08 | 1,46 | 1,70 | 27,6 | A1 | | | | | 2 | 3,45 | 2 | 3,45 | |
| GL15M | 12,7 | 0,99 | 1,34 | 1,56 | 25,4 | A1 | | | | | | | | 3 | 4,23 |
| GL15+15M | 25,4 | 1,99 | 2,69 | 3,13 | 50,8 | A1 | | | | | | | | 6 | 4,23 |
| GL18MI - GL18MI-E | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | | | |
| GL18+18MI - GL18+18MI-E | 28 | 2,2 | 3 | 3,44 | 56 | A1 | | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | | | |
| GL20M | 16,5 | 1,29 | 1,75 | 2,03 | 33 | A1 | | | | | | | | 3 | 5,50 |
| GL20+20M | 33 | 2,58 | 3,49 | 4,06 | 66 | A1 | | | | | | | | 6 | 5,50 |
| GL30B | 17,5 | 1,37 | 1,85 | 2,15 | 35 | A1 | | | | | 4 | 4,38 | | | |
| GL30M | 17,5 | 1,37 | 1,85 | 2,15 | 35 | A1 | | | | | 4 | 4,38 | | | |

PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIE S700**TECHNICKÉ ÚDAJE**

| MODEL | Jmenovitý výkon | Consumo GPL G30/31 | Spotřeba metanu G20 | Spotřeba metanu G25 | Primární vzduch pro spalování | Typ konstrukce | Elektrický jmenovitý výkon | Stanovené napětí | Typ kabelu H07RN-F průřez | Cylindrický hořák | Hořák s kulatou hlavou levý | Hořák s kulatou hlavou pravý | Hořák s kulatou hlavou |
|---------------------------|-----------------|--------------------|---------------------|---------------------|-------------------------------|----------------|----------------------------|------------------|---------------------------|-------------------|-----------------------------|------------------------------|------------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | A1 | kW | V _{ac} | mm Ø | n° | n° | n° | n° |
| SGL18MI - SGL18MIEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | |
| SGL18+18MI - SGL18+18MIEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | |



CS

PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIE 900

TECHNICKÉ ÚDAJE

| MODEL | Jmenovitý výkon | Consumo GPL G30/31 | Spotřeba metanu G20 | Spotřeba metanu G25 | Primární vzduch pro spalování | Typ konstrukce | Elektrický jmenovitý výkon | Stanovené napětí | Typ kabelu H07RNF průřez | Cylindrický hořák | Hořák s kulatou hlavou pravý | Hořák s kulatou hlavou levý | Hořák s oválnou hlavou |
|-----------------------------|-----------------|--------------------|---------------------|---------------------|-------------------------------|----------------|----------------------------|------------------|--------------------------|-------------------|------------------------------|-----------------------------|------------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | | kW | V _{ac} | mm \emptyset | n° | n° | n° | n° |
| 9GL18MI - 9GL18MIEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | |
| 9GL18+18MI - 9GL18+18MIEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | |
| 9GL22M - 9GL22M/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | | | | | | | 3 6,67 |
| 9GL22+22M - 9GL22+22M/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | | | | | | | 6 6,67 |
| 9GL22MEL - 9GL22MEL/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 3 6,67 |
| 9GL22+22MEL - 9GL22+22MEL/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 6 6,67 |

PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIE 900 "S"

TECHNICKÉ ÚDAJE

| MODEL | Jmenovitý výkon | Consumo GPL G30/31 | Spotřeba metanu G20 | Spotřeba metanu G25 | Primární vzduch pro spalování | Typ konstrukce | Elektrický jmenovitý výkon | Stanovené napětí | Typ kabelu H07RNF průřez | Cylindrický hořák | Hořák s kulatou hlavou pravý | Hořák s kulatou hlavou levý | Hořák s oválnou hlavou |
|-------------------------------|-----------------|--------------------|---------------------|---------------------|-------------------------------|----------------|----------------------------|------------------|--------------------------|-------------------|------------------------------|-----------------------------|------------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | | kW | V _{ac} | mm \emptyset | n° | n° | n° | n° |
| S9GL18MI - S9GL18MIEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | |
| S9GL18+18MI - S9GL18+18MIEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | |
| S9GL22M - S9GL22M/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | | | | | | | 3 6,67 |
| S9GL22MEL - S9GL22MEL/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 3 6,67 |
| S9GL22+22M - S9GL22+22M/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | | | | | | | 6 6,67 |
| S9GL22+22MEL - S9GL22+22MEL/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 6 6,67 |

PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIE 900 "LX" TOP

TECHNICKÉ ÚDAJE

| MODEL | Jmenovitý výkon | Consumo GPL G30/31 | Spotřeba metanu G20 | Spotřeba metanu G25 | Primární vzduch pro spalování | Typ konstrukce | Elektrický jmenovitý výkon | Stanovené napětí | Typ kabelu H07RNF průřez | Cylindrický hořák | Hořák s kulatou hlavou pravý | Hořák s kulatou hlavou levý | Hořák s oválnou hlavou |
|-------------------------------|-----------------|--------------------|---------------------|---------------------|-------------------------------|----------------|----------------------------|------------------|--------------------------|-------------------|------------------------------|-----------------------------|------------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | | kW | V _{ac} | mm \emptyset | n° | n° | n° | n° |
| LX9GL18I - LX9GL18IEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | |
| LX9GL18+18I - LX9GL18+18IEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | |
| LX9GL22I - LX9GL22IEL | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | | | | | | | 3 6,67 |
| LX9GL22EL - LX9GL22EIEL | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 3 6,67 |
| LX9GL22+22I - LX9GL22+22IEL | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | | | | | | | 6 6,67 |
| LX9GL22+22EL - LX9GL22+22EIEL | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 6 6,67 |



ZVLÁŠTNÍ POKYNY

POZOR!

Obrázky, na které jsou uvedeny odkazy v kapitolách „VŠEOBECNÁ UPOZORNĚNÍ“, „NÁVOD PRO PLYNOVÁ ZAŘÍZENÍ“ a „NÁVOD PRO ELEKTRICKÁ ZAŘÍZENÍ“ se nachází na úvodních stránkách tohoto návodu.

POPIS SPOTŘEBIČE

Pevná ocelová struktura se 4 výškově stavitelnými nožičkami. Vnější kryt z chromikové oceli 18/10. K zahřívání dochází pomocí hořáků z chromované oceli trubkového tvaru, které jsou odolné vůči tepelné a mechanické námaze. Teplota je nastavitelná pomocí ventilu a bezpečnostních zařízení.

PŘÍPRAVA NA INSTALACI

Instalační místo

Doporučujeme umístit zařízení do dobře větrané místnosti, nejlépe pod odsavač par. Zařízení je možné nainstalovat jako samostatně stojící spotřebiči anebo ho můžete umístit vedle dalších spotřebičů.

V každém případě je nutné zachovat minimální vzdálenost 150 mm od dalších zařízení či prvků pro montáž bočních krytů a 150 mm pro montáž zadního krytu v případě, že bude zařízení umístěné v blízkosti hořlavých materiálů. Jestliže není možné zajistit tyto vzdálenosti, přijměte vhodná bezpečnostní opatření proti působení příliš vysokých teplot, např. obložte instalační povrchy dlaždicemi, nainstalujte antiradiační kryty atd. Umístěte spotřebiče na stůl nebo na jiný povrch z nehořlavého materiálu.

Před připojením zařízení zkontrolujte, jestli údaje na technickém štítku odpovídají typu plynu, který máte k dispozici. Jestliže je zařízení určené pro jiný typ plynu, odkazujeme na odstavec „Použití s jinými typy plynu“.

Zákonná nařízení, technické předpisy a směrnice

V souvislosti s montáží je nutné dodržovat následující předpisy:

- normy UNI CIG 8723;
- místní stavební a protipožární předpisy a nařízení;
- platné bezpečnostní předpisy;
- nařízení dodavatele plynu;
- platné normy a předpisy Italské elektrotechnické komise (CEL);
- pokyny požárníků.

INSTALACE

Montáž, instalace a údržba zařízení musí být provedené firmami, které jsou autorizované místním dodavatelem plynu v souladu s platnými právními předpisy.

Instalační postup

Pro správné vyrovnání zařízení použijte výškově stavitelné nožičky.

Připojení plynu

Přívodní hadice plynu může být připojená k vývodu 1/2" G na spotřebiči buď stabilně nebo s možností odpojení (v tomto případě musíte použít konektor odpovídající platným předpisům). Jestliže pro připojení použijete flexibilní hadici z nerezové oceli, musí odpovídat platným právními předpisy. Po dokončení připojení zkontrolujte nepropustnost systému a použijte přítom příslušný spray určený pro zjišťování úniku plynu.

Odvod kouřových plynů

Spotřebiče musí být umístěné v prostorech upravených pro odvod kouřových plynů v souladu s instalačními předpisy a nařízeními. Zařízení jsou považována (viz tabulka „TECHNICKÉ ÚDAJE“):

Plynové spotřebiče typu „A1“

Tato zařízení nejsou neurčená pro připojení k potrubí pro odvod kouřových plynů.

Tato zařízení musí odvádět kouřové plyny do příslušných odsavačů nebo podobných zařízení, které jsou propojené s funkčním komínem, anebo vypouští kouřové plyny přímo do ovzduší. V případě nepřítomnosti těchto systémů je možné použít odsavač vzduchu, který vypouští spaliny přímo do ovzduší, jestliže jeho kapacita odpovídá stanoveným požadavkům (viz tabulka „TECHNICKÉ ÚDAJE“); toto zařízení musí zajišťovat výměnu vzduchu pro ochranu zdraví obsluhy zařízení.

Elektrické připojení

Před zapojením spotřebiče do sítě zkontrolujte, jestli:

- síťové napětí odpovídá údajům uvedeným na štítku.
- je uzemnění funkční.
- připojovací kabel odpovídá příkonu spotřebiče.

Dále je nutné před spotřebiči nainstalovat zařízení s alespoň 3 mm otevřením kontaktů, které umožňuje vícepólové odpojení spotřebiče.

Pro tento účel je možné použít například ochranné vypínače. Vícepólový vypínač musí být umístěný v blízkosti spotřebiče, musí být homologovaný a mít průřez odpovídající spotřebiči.

Kabel musí být alespoň typu H07 RN-F.

Uzemňovací ZELENOŽLUTÝ kabel nesmí být přerušeny.



Ekvipotenciální systém

Spotřebič je nutné zapojit do ekvipotenciálního systému. Příslušná svorka musí být umístěna blízko vstupu kabelu. Je označena následujícím štítkem



PŘÍPRAVA NA INSTALACI

Přípravné práce

Před instalací zařízení odstraňte ochranný obal. Poté pečlivě vyčistěte pracovní plochu a vnější částí zařízení pomocí vlažné vody, čisticího prostředku a vlhké hadry. Poté vše vysušte čistým hadrem.

Uvedení do provozu

Před uvedením zařízení do provozu je nutné zkontrolovat, jestli parametry výrobku (kategorie, typ použitého plynu atd.) odpovídají typu plynu, který máte k dispozici. V opačném případě je nutné použít jiný typ plynu (viz odstavec „Použití s jinými typy plynu“). Při uvádění do provozu se držte pokynů uvedených v návodu k obsluze.

Kontrola výkonu

Pro jmenovitý výkon použijte trysky nainstalované na zařízení.

Výkon může být dvojího typu:

- jmenovitý - uvedený na štítku zařízení;
- snížený.

Referenční údaje trysek jsou uvedené v tabulce „HORÁKY“

Tlak přírodního plynu musí odpovídat těmto hodnotám:

- od 18 do 22,5 mbar pro plyn druhé třídy (metan),
- od 27 do 37 mbar pro tlak třetí třídy (propan-butan).

Pro provoz zařízení není možné použít plyny jiných hodnot.

Jestliže chcete provést další kontrolu výkonu, můžete ji provést pomocí plynoměru podle tzv. „volumetrické metody“.

Běžně je však dostačující kontrola správné funkce trysek.

Kontrola přírodního tlaku (obr.4)

Přírodní tlak musí být měřený pomocí tlakoměru (min. rozlišení 0,1 mbar). Vytáhněte šroub (A) ze zásuvky pro regulaci tlaku a zapojte tlakoměr: po dokončení měření šroub znovu hermeticky zašroubujte (A).

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Při kontrole tlaku musí být veškerá plynová zařízení připojená a funkční.

Kontrola výkonu podle volumetrické metody

Pomocí plynoměru a chronometru můžete změřit spotřebu plynu za určitou časovou jednotku. Tuto hodnotu musíte srovnat s vypočítanou hodnotou E:

$$E = \frac{\text{Výkon hořáku}}{\text{Výhřevnost plynu}}$$

Je důležité, aby bylo měření výkonu provedeno ve chvíli, kdy je zařízení ve stavu inertnosti (ustálený stav). Výkon hořáku, jmenovitý a snížený, vypočítaný podle

jmenovité hodnoty tlaku, získáte pomocí údajů v tabulce „HORÁKY“. Hodnotu výhřevnosti plynu si můžete vyzádat od místního dodavatele plynu.

Provozní kontrola

Zkontrolujte, jestli použité trysky odpovídají typu uvedenému v tabulce „HORÁKY“. Zkontrolujte, jestli je kapacita použitého redukčního ventilu tlaku větší než spotřeba všech zapojených zařízení. Zkontrolujte, jestli bylo použito vhodné potrubí pro přívod plynu.

Kontrola zapalovacího hořáku

Pro správnou regulaci plamene je nutné, aby byl plamen rozložený kolem celé termočlánku; v opačném případě zkontrolujte, jestli jste použili správný vstříkovač pro daný typ plynu.

Kontrola primárního vzduchu (obr. 5/6/7)

Regulaci proveďte pomocí Venturiho trubice tak, že nastavíte hodnotu „X“ uvedenou v tabulce „HORÁKY“ a zkontrolujete vzhled plamene, který musí být homogenní a tichý a musí obsahovat dostatečné množství vzduchu.

Kontrola funkce

- Zapněte zařízení.
- Zkontrolujte těsnost plynového potrubí.
- Zkontrolujte plamen hořáku, i v případě minima.

Upozornění pro instalačního pracovníka

- Vysvětlete a předvedte uživateli funkci a obsluhu zařízení podle uvedených instrukcí a předejte mu návod k použití.
- Sdělte uživateli, že jakékoliv práce spojené s rekonstrukcí nebo stavebními úpravami mohou poškodit přírodní systém vzduchu pro spalování a proto je nutné po těchto zásazích opětovně zkontrolovat jednotlivé funkce zařízení.

Použití s jinými typy plynů

Jestliže chcete přejít na jiný typ plynu, použijte trysky vhodné pro příslušný hořák, jak je to uvedené v tabulce „HORÁKY“. Průměr je vyjádřený v setinách milimetru a je uvedený na každé trysce. U modelů s regulátorem tlaku (R/R) je nutné zkontrolovat a seřídit také výstupní tlak. Po dokončení výměny trysek je nutné provést všechny provozní kontroly podle pokynů uvedených v odstavi „PŘÍPRAVA NA INSTALACI“ a vyměnit označení typu plynu na technickém štítku spotřebiče.

Seřízení výstupního tlaku u modelů „R/R“

Abyste se dostali k seřizovacímu šroubu, sejměte krypt „C“ (viz obr. 12) tak, že odšroubujete šroub „D“ a pomocí šroubováku ho vytáhnete ze štěrbiny „E“. Připojte tlakoměr na výstupní tlakový ventil „B“ (výstup) a v souladu s tabulkou „HORÁKY“ seříďte výstupní tlak za použití šroubováku a šroubu „F“.

Výměna trysek hořáků

PRO MODELY S KAPACITOU 8, 10, 18 a 30 LITRŮ

Odšroubujte viditelné šrouby umístěné ve spodní a přední části ovládacího panelu a sejměte ho. Poté sejměte trysky a vyměňte je za nové podle údajů uvedených v tabulce



„HOŘÁKY“: Nezapomeňte uschovat a znovu namontovat těsnění tam, kde je to potřeba.

PRO MODELY S KAPACITOU 7, 15, 20 a 22 LITRŮ

K tryskám se dostanete po otevření dvířek skříňky. Odšroubujte je a vyměňte za nové trysky podle údajů uvedených v tabulce „HOŘÁKY“. Nezapomeňte uschovat a znovu namontovat těsnění tam, kde je to potřeba.

Seřízení zapalovacího hořáku (obr.H)

Zapalovací hořák má pevné trysky a vzduch. Jediná požadovaná operace je výměna trysek podle typu plynu, který máte k dispozici:

- Odšroubujte upevňovací šrouby a sejměte ovládací panel (kde je to potřebné).
- Odšroubujte přítláčnou matici (č. 14) a sejměte dvoukužel (č. 15) a zapalovací trysku (č. 16).
- Vyměňte trysku za použití vhodné trysky podle tabulky „HOŘÁKY“.
- Po výměně zapalovací trysky našroubujte přítláčnou matici (č. 14) s příslušným dvoukuželem (č. 15).

BEZPEČNOSTNÍ SYSTÉMY ZAŘÍZENÍ

Bezpečnostní ventil: ventil s termočlánkem, který umožňuje přerušit tok plynu k hlavnímu hořáku v případě, že dojde k vypnutí zapalovacího hořáku. Pro obnovení provozu je nutné zopakovat operace pro zapnutí zapalovacího zařízení.

Bezpečnostní termostat: jeho úkolem je zavřít přívod plynu v případě vážných anomálií. Jeho aktivace je manuální a pro jeho opětovné zprovoznění je nutné odšroubovat matici (č. 7) (obr. 10-11). Jestliže dojde k jeho zásahu, obraťte se na servisní středisko.

ÚDRŽBA

Zařízení je vyrobené tak, aby bylo nezbytné provádět pouze několik málo zásahů spojených s údržbou. Přesto však uživateli doporučujeme, aby podepsal servisní smlouvu, na základě které specializovaní pracovníci našeho servisního střediska anebo jiní specializovaní technici provedou alespoň jednou za rok kontrolu spotřebiče.

VÝMĚNA KOMPONENTŮ (NÁHRADNÍ DÍLY)

POUŽÍVEJTE VÝHRADNĚ NÁHRADNÍ DÍLY DODANÉ VÝROBCEM. Výměnu náhradních dílů mohou provádět pouze autorizovaní pracovníci!

U některých modelů stačí pro přístup k dílům, které je nutné vyměnit, odšroubovat šrouby umístěné ve spodní a přední části ovládacího panelu a sejmout ho. U jiných stačí otevřít spodní dvířka.

POZOR: před sejmutím ovládacího panelu a výměnou dílů nejdříve vyprázdněte nádobu.

Plynový ventil: veškeré spoje jsou viditelné. Pomocí příslušných klíčů odšroubujte spoje pro přívod a odvod plynu, zapalovací hořák a termočlánek. Odšroubujte dva boční upevňovací šrouby a poté je vyměňte. Vsuňte baňku a dobře ji usadte.

Bezpečnostní termostat: uvolněte konektory faston termočlánku. Odšroubujte krycí matici, odšroubujte upevňovací matici a vyměňte termočlánek. Při zapojování konektorů faston zkontrolujte, jestli dochází k dobrému kontaktu. Ujistěte se, jestli je baňka termostatu dobře zasunutá.

Hořák: hořák je upevněn pomocí dvou viditelných šroubů a jedné matice. Odšroubujte je, vyměňte hořák a poté je zase řádně zašroubujte.

Termočlánek-Zapalovací svíčka: pro snadnější výměnu těchto dvou komponentů doporučujeme odšroubovat dva šrouby, které upevňují ložisko zapalovacího hořáku. Uvolněte upevňovací šrouby a přistupte k výměně.

Po výměně příslušných dílů namontujte ve správném pořadí ovládací panel a příslušné díly.

UPOZORNĚNÍ

Po výměně dílů pro přívod plynu je nutné provést kontrolu těsnosti a funkce různých prvků.

NÁVOD K OBSLUZE

UVEDENÍ DO PROVOZU

Spotřebič je určený pro profesionální používání a mohou ho obsluhovat pouze kvalifikovaní pracovníci. Doporučujeme zkontrolovat, jestli byla instalace provedena vhodným způsobem. Výrobce není odpovědný za škody způsobené nesprávnou instalací, nedokonalou údržbou a nevhodným používáním zařízení.

Před uvedením zařízení do provozu SI PEČLIVĚ PŘEČTĚTE NÁVOD K POUŽÍVÁNÍ OBSAŽENÝ V TÉTO PUBLIKACI a věnujte zvláštní pozornost především předpisům týkajícím se bezpečnostních zařízení. Po použití zařízení vždy zavřete přívodní kohoutky plynu, především během údržbářských zásahů a oprav.

Pečlivě se řiďte pokyny pro fritování, především v počátečním období, dokud vám praxe a nabyté zkušenosti neumožní si individuálně zvolit čas a teplotu fritování. Před zapnutím hořáku je nutné řádně umýt veškeré části, které byly v kontaktu s kuchyňským olejem tak, jak je to uvedené v odstavci Čištění.

Poté zkontrolujte, je-li zavřeny vypouštěcí kohoutek a doplňte olej až po značku vyznačenou na nádobě (úroveň).

ZAPÁLENÍ

Hořáky jsou napájené pomocí termostatického bezpečnostního ventilu.

Zapálení termostatického hořáku (série 600) (obr. 10) Stiskněte tlačítko (3), počkejte, dokud nedojde k vypuštění vzduchu z potrubi, a poté několikrát stiskněte tlačítko piezoelektrického zapalovače (2). Pomocí příslušného otvoru na ovládacím panelu zkontrolujte, jestli došlo k zapálení zapalovacího hořáku. Držte stisknuté tlačítko (3) několik sekund a poté ho uvolněte. Jestliže se



zapalovací hořák vypne, operaci zopakujte.

Zapálení zapalovacího hořáku (série 700/900)(obr.11)

Stiskněte a otočte ve směru hodinových ručiček ovládacím knoflíkem, dokud se nedostane do polohy (☀) (PILOT). V této poloze držte stisknutý ovládací knoflík a několikrát stiskněte tlačítko piezoelektrického zapalovače, dokud se nezapálí zapalovací hořák. U modelů (/R) ovládací knoflík také otočte, aby došlo k aktivaci piezoelektrického zapalovače (viz obr. 13). Po 5 sekundách knoflík uvolněte a otočte ho do zvolené polohy. Jestliže se zapalovací hořák vypne, operaci zopakujte.

Zapálení zapalovacího hořáku (GL18...SGL18...9GL18...S9GL18...LX9GL18...9GL22...EL,S9GL22...EL,LX9GL22...EL) (obr. 11)

Otočte ovládací knoflík (1) ve směru hodinových ručiček do polohy (☀). V této poloze stiskněte a držte ovládací knoflík, dokud se nezapálí zapalovací hořák. Po 60 sekundách knoflík uvolněte a otočte ho do zvolené polohy ☀. Jestliže se zapalovací hořák vypne, operaci zopakujte.

Zapálení hlavních hořáků a nastavení teploty

Pro zapnutí hlavního hořáku otáčejte ovládacím knoflíkem proti směru hodinových ručiček, dokud nenastavíte zvolenou teplotu. Termostatický ventil má polohy označené 1 až 8 u série 600 a 1 až 7 u série 700/900.

Orientační teploty pro každou polohu jsou následující:

Ventil 8 poloh

| | | | | | | | | | |
|------------|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Poloha | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Teplota °C | Vypnuto | 110 | 121 | 133 | 145 | 156 | 168 | 179 | 190 |

Ventil 7 poloh

| | | | | | | | | |
|------------|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Poloha | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Teplota °C | Vypnuto | 115 | 130 | 143 | 157 | 171 | 180 | 190 |

Zapálení hlavních hořáků a nastavení teploty (série GL 18MI)

Pro zapálení hlavních hořáků otáčejte ovládacím knoflíkem termostatu na ovládacím panelu až do dosažení zvolené hodnoty.

VYPNUTÍ

Vypnutí během normálního provozu (obr. 9-10)

VYPNUTÍ (SÉRIE 600) Pro vypnutí hlavních hořáků stačí otočit ovládací knoflík (1) do polohy (☀) V této poloze zůstane zapálený pouze zapalovací hořák. Pro celkové vypnutí zařízení stačí stisknout vypínací tlačítko (●) (4).

Před opětovným zapnutím zařízení počkejte přibližně 1 minutu, aby mohlo dojít k odblokování ventilu.

VYPNUTÍ (SÉRIE 700/900) Pro vypnutí hlavních hořáků stačí otočit ovládací knoflík (1) do polohy (☀) V této poloze zůstane zapálený pouze zapalovací hořák. Pro celkové vypnutí zařízení stačí otočit ovládací knoflík do polohy (●).

VYPNUTÍ (elektronické ovládání) Pro vypnutí hlavních

hořáků stačí otočit ovládací knoflík (1) do polohy (☀) V této poloze zůstane zapálený pouze zapalovací hořák. Pro celkové vypnutí zařízení stačí otočit ovládací knoflík do polohy (●), a stisknout tlačítko START/STOP na elektronickém ovládacím zařízení.

Vypnutí (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI)

Pro vypnutí hlavních hořáků stačí otočit ovládací knoflík termostatu na ovládacím panelu do polohy nula a otočit ovládací knoflík (1) do polohy (☀) V této poloze zůstane zapálený pouze zapalovací hořák. Pro celkové vypnutí zařízení stačí otočit ovládací knoflík (1) do polohy (●).

Vypnutí v případě poruchy

V případě poruchy vypněte přívod plynu do zařízení.

Postup v případě poruchy a dlouhodobého odstavení zařízení

Jestliže nebudete zařízení používat po delší dobu, anebo v případě poruchy či závady, zavíte kohoutek pro přívod plynu, který je umístěn zvenku zařízení. Po provedení veškerých úkonů spojených s čištěním ošetříte povrchy z ocelové nerez, které musí být řádně vysušené, běžně dostupnými přípravky proti korozi. V případě poruchy upozorněte servisní středisko.

FUNKCE ELEKTRONICKÉHO OVLÁDÁNÍ

Nastavení teploty fritování (viz obr. 14)

S vypnutou fritézou a se zapojeným elektrickým kabelem bude na displeji "A" zobrazena teplota oleje ve fritovací nádobě.

Lehce stlačte šipky (B) pro zvýšení nebo snížení teploty fritování.

Na displeji se zobrazí zvolená hodnota teploty a zvukový signál potvrdí uložení nastavení.

Po dokončení této operace se na displeji znovu zobrazí teplota oleje ve fritovací nádobě.

Nastavení teploty fritování můžete provést jak s vypnutou, tak se zapnutou fritézou.

V případě nastavení teploty nižší než teplota oleje v nádobě bude nutné počkat na vychlazení oleje.

Zapnutí a vypnutí (viz obr. 14)

Fritéza disponuje elektronickým zapalováním plamene zapalovacího hořáku. Z tohoto důvodu zkontrolujte správné zapojení fritézy do elektrické sítě.

Stiskněte a otočte ovladač do pracovní polohy ☀. Nyní pro zapnutí fritézy nechte stisknuté na několik sekund spouštěcí tlačítko C. Zelená kontrolka LED "D" začne blikat a zapálí se hořák.

Po dosažení nastavené teploty fritéza vydá zvukový signál, přejde do režimu udržení teploty a bude se nepřetržitě zapínat a vypínat pro udržení konstantní teploty oleje. Zvukový signál uslyšíte vždy, když fritéza dosáhne nastavené teploty.

Pro vypnutí fritézy držte stisknuté tlačítko "C" na několik sekund. Vypnou se hořáky a přestane blikat zelená



kontrolka LED "D".

Zůstane zapálený pouze zapalovací hořák a na displeji "A" bude zobrazena teplota oleje ve fritovací nádobě.

Pro vypnutí zapalovacího hořáku stiskněte a uveďte ovladač ventilu do polohy ●.

Funkce MELTING (viz obr. 14)

Funkce Melting umožňuje ohřát olej bez prudkého zvýšení teploty a provozovat fritézu cyklickým způsobem.

Tato funkce se používá především během chladných měsíců, kdy má olej tendenci tuhnout, nebo v případě, že budete při fritování používat rostlinný tuk.

Při přerušovaném provozu fritéza rozpustí použitý tuk bez rizika přepálení.

Pro aktivaci funkce Melting držte stisknuté tlačítko "E" na několik sekund. Začne blikat červená kontrolka LED "F" a fritéza zahájí cyklický provoz, dokud nedosáhne teploty 100° C. Poté automaticky přejde do nepřetržitého režimu a olej se zahřeje na nastavenou hodnotu.

Funkci Melting můžete aktivovat a deaktivovat kdykoliv stisknutím tlačítka "E" na několik sekund.

Jestliže aktivujete funkci Melting před zapnutím fritézy, po dosažení teploty 100° C automaticky přejde do režimu udržení teploty oleje na 100° C.

Pro návrat do nepřetržitého pracovního režimu stačí stisknout šipky "B" a fritéza začne ohřívat olej, dokud nedosáhne nastavené teploty.

PÉČE O ZAŘÍZENÍ

UPOZORNĚNÍ A RADY

Hladina oleje musí být vždy udržovaná mezi maximální a minimální úrovní.

Nikdy nezapínejte fritézu, jestliže není hladina oleje správná. Měňte často olej: jestliže se olej zabarví hnědě a dojde ke zvýšení jeho viskozity, neprodlužujte jeho používání. Nikdy nenaplňujte košík nad 50% jeho kapacity: toto umožní rychlou přípravu jídel a bezpečně používání zařízení. Po ponoření košíku do nádoby zkontrolujte rychlou tvorbu pěny způsobenou emulzí mezi teplým olejem a vodou obsaženou v potravinách. Jestliže je její množství přílišné, vytáhněte košík a znovu ho ponořte, což by mělo způsobit zmenšení pěny.

Během fritování dochází k oddělování částic potravin; největší části se zachytí na mřížce a ty menší zůstanou na dně, v chladné zóně. Pro zabránění oběhu a spálení těchto částic je pravidelně odstraňujte. Před jejich odstraněním je nutné nechat tyto částičky usadit a počkat na vychladnutí oleje.

UPOZORNĚNÍ OHLEDNĚ POUŽÍVÁNÍ PEVNÝCH TUKŮ (SÁDLO)

Jestliže pro fritování použijete sádlo, může dojít k nebezpečným situacím způsobeným přehřátím sádla a fritovací nádoby. Je tedy nutné rozpustit sádlo postupně a dodržovat následující pokyny:

Vytáhněte košík, mřížku nádoby a vložte sádlo.

Nechte zařízení v provozu při maximálním výkonu přibližně jednu minutu a poté otočte knoflík do polohy zapalování. Sádlo se při kontaktu s teplými trubkami začne rozpouštět. Počkejte několik minut, aby došlo k postupnému rozpouštění sádla bez přehřátí. Otočte ovladač knoflík

spotřebiče do maximální polohy na další minutu a poté ho opět otočte do polohy zapalování.

Nyní budou trubky dostatečně zahřáté; počkejte tedy, dokud se sádlo zcela nerozpustí a vložte do fritézy mřížku nádoby a košík. Pouze po celkovém rozpouštění příslušného množství sádla je možné použít fritézu.

UPOZORNĚNÍ OHLEDNĚ POUŽÍVÁNÍ HORKÉHO OLEJE

Je zakázán jakýkoliv postup vedoucí k:

- Přehřátí oleje.
- Nevhodnému použití fritézy.
- Výměně oleje, když je fritéza teplá.
- Použití hořlavých rozpouštědel určených k čištění.
- Nesprávnému naplnění vaničky (nad nebo pod úroveň).
- Vložení vlhkých neokapaných potravin nebo vody do horkého oleje.

ODSTRANĚNÍ USAZENIN

Po usazení a vychladnutí oleje opatrně z nádoby vytáhněte pomocí příslušných rukojetí mřížku; udržte ji přitom ve vodorovné poloze, aby na ní zůstaly usazené veškeré částice.

a) Pro modely ve stolním provedení (obr.8) (GL 8B - GL 8+8B - GL 8M - GL 8+8M - GL10B - GL 10+10B - GL 30B - GL 30M). Před otevřením vypouštěcího kohoutku (6) vsuňte trubku (15) do otvoru (5), jak je to vyznačené na obrázku. Po umístění lavoru nebo kovového kbelíku s min. objemem 12 litrů pod výpusť nadzvedněte kolík (14) a otevřete páku (6).

Po vypuštění zavřete kohoutek otočením páky (6) a odstraňte trubku (15) tak, že jí budete otáčet v opačném směru.

b) Pro modely s podestavbou (obr.9) Ujistěte se, že je dodaný lavor (9) umístěný pod výpusť (8) a otočte vypouštěcí ventil, který otevře kohoutek.

ČIŠTĚNÍ

POZOR!

- Před čištěním zařízení ho vypněte a nechte vychladnout.
- V případě elektrických zařízení vypněte před elektrického proudu pomocí příslušného vypínače.

Pečlivé každodenní čištění zaručuje správnou funkci a dlouhou životnost zařízení.

Ocelové části zařízení je nutné čistit pomocí teplé vody a čistícího prostředku za použití navlhčené hadry; pro odstranění odolnější špíny použijte etanol, aceton nebo jiné rozpouštědlo neobsahující halogeny; **nikdy nepoužívejte abrazivní a korozivní čisticí prostředky jako kyselina solná / chlorovodíková nebo sírová. Použití kyselin může ohrozit správnou funkci a bezpečnost zařízení.** Nepoužívejte kartáče, drátěnky nebo abrazivní kotouče vyrobené z jiných materiálů nebo slitin, které by mohly způsobit vytvoření rezavých skvrn na povrchu zařízení. Ze stejného důvodu zamezte kontaktu s železnými předměty. Pozor na kartáče a drátěnky z nerezové oceli, které sice nezpůsobují kontaminaci povrchu, ale mohou ho poškrábat.

I když je zařízení velmi špinavé, nikdy nepoužívejte skelný



nebo smirkový papír; v tomto případě doporučujeme použít syntetické houby (např. houba Scotchbrite). Dále je zakázáno používat přípravky pro čištění stříbra a je nutné dávat pozor na výpary kyseliny solné nebo sírové, které se mohou tvořit například při čištění podlah. Nikdy na zařízení nesměrujte stříkající vodu, neboť by mohlo dojít k jeho poškození. Po vyčištění zařízení řádně opláchněte čistou vodou a pečlivě ho vysušte pomocí suché hadry. Po provedení veškerých úkonů spojených s čištěním ošetřete povrchy z ocelové nerez, které musí být řádně vysušené, běžně dostupnými přípravky proti korozi.

UPOZORNĚNÍ PRO AUTORIZOVANÉHO INSTALAČNÍHO PRACOVNÍKA ANOMÁLIE

TERMOČLÁNEK

Zapalovací hořák nezůstane zapálený:

Vyměňte termočlánek

BEZPEČNOSTNÍ TERMOSTAT

Zapalovací hořák nezůstane zapálený:

Jestliže po výměně termočláneku zapalovací hořák nezůstane zapálený, přemostěte příslušné dráty bezpečnostního termostatu. Jestliže se problém vyřeší, vyměňte bezpečnostní termostat.

Dojde k zásahu bezpečnostního termostatu:

Znovu aktivujte termostat. Znovu spusťte zařízení a při normálním provozu zkontrolujte teplotu oleje. Bezpečnostní termostat je nastavený tak, aby zasáhl v rozmezí od 211 °C do 230 °C. Pomocí ponorného teploměru zkontrolujte teplotu zásahu termostatu. Jestliže k zásahu termostatu dojde při nižších teplotách, vyměňte ho. Jestliže termostat zasáhne při stanovené teplotě, vada je způsobená ventilem (s baňkou nebo kapilárním).

VENTIL

Ventil žádným způsobem neupravujte.

Neprovádějte žádné zásahy na kapilární a/nebo baňkové části ventilu.

Na neoprávněně upravené ventily se nevztahuje záruka.

Dojde k zásahu bezpečnostního termostatu:

Po kontrole teploty oleje vyměňte ventil.

Zapalovací hořák nezůstane zapálený:

Jestliže anomálie přetrvává i po výměně termočláneku a přemostění drátů bezpečnostního termostatu, problém je způsobený elektromagnetem ventilu.

Jestliže je ventil v záruce: vyměňte ho. Po uplynutí záručního období (24 měsíců od data výroby ventilu): vyměňte pouze elektromagnet.

PIEZOELEKTRICKÉ ZAPÁLENÍ

Není vidět jiskra:

Okem zkontrolujte stav piezozapalovače (nesmí být špinavý od oleje) a kabelu (nesmí být proříznutý nebo odřený).

Dále zkontrolujte, je-li připojený ke kostře pomocí kabelu a/nebo kontaktu na ovládacím panelu. Po kontrole dobrého stavu piezozapalovače a kabelu vyměňte svíčku.

**INFORMACE PRO UŽIVATELE****na základě směrnice 2002/95/ES, 2002/96/ES a 2003/108/ES o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních a likvidaci odpadů**

Symbol přeškrtnutého kontejneru na zařízení nebo jeho obalu značí, že je nutné výrobek na konci jeho životnosti likvidovat odděleně od ostatních odpadů. Oddělený sběr tohoto zařízení, po ukončení jeho životnosti, je organizovaný a řízený výrobcem. Uživatel, který se chce zbavit tohoto zařízení, musí zkontaktovat výrobce a řídit se systémem výrobce pro oddělený sběr. Vhodný oddělený sběr, za účelem následující recyklace, zpracování anebo ekologicky kompatibilního zneškodnění zařízení, přispívá k zabránění možných negativních dopadů na životní prostředí a zdraví a podporuje opětovné použití a/nebo recyklaci materiálů, ze kterých je zařízení vyrobené.

Neoprávněné zneškodnění výrobku ze strany majitele s sebou nese správní sankce stanovené platnými právními předpisy.

CS

ZÁRUČNÍ LIST

VÝROBCE: _____

ULICE: _____

PSČ: _____ OBEC: _____

OKRES: _____ DATUM INSTALACE: _____

TYP. _____

VÝROBNÍ ČÍSLO _____

UPOZORNĚNÍ

Výrobce odmítá odpovědnost za jakékoliv případné nepřesnosti vyskytující se v tomto návodu, způsobené chybami, které vznikly při prepisu a tisku. Výrobce si dále vyhrazuje právo pozměnit výrobek, kdykoliv to uzná za vhodné či užitečné, za předpokladu, že nedojde k ovlivnění jeho základních vlastností.

Výrobce odmítá veškerou odpovědnost v případě nedodržení pokynů obsažených v tomto návodu.

Výrobce odmítá veškerou odpovědnost za přímé a nepřímé škody způsobené nesprávnou instalací, manipulací, nesprávnou údržbou a nevhodným používáním zařízení.



Návod k použitiu

| | |
|-----------------------|------------|
| Rozmery | 159 |
| Technické údaje | 161 |
| Špecifické inštrukcie | 163 |

**PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIA 600**

| Typ zariadenia | Popis | Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V) | Typ |
|----------------|---|--|-----|
| GL8B | Plynová fritéza, stolné prevedenie, 8 l | mm 300x600x290 (410) | A1 |
| GL8M | Plynová fritéza, s podstavbou, 8 l | mm 300x600x900 (1020) | A1 |
| GL8+8B | Plynová fritéza, stolné prevedenie, 8 + 8 l | mm 600x600x290 (410) | A1 |
| GL8+8M | Plynová fritéza, s podstavbou, 8 + 8 l | mm 600x600x900 (1020) | A1 |

PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIA 700

| Typ zariadenia | Popis | Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V) | Typ |
|----------------|---|--|-----|
| GL10B | Plynová fritéza, stolné prevedenie, 10 l | mm 400x700x290 (430) | A1 |
| GL10M | Plynová fritéza, s podstavbou, 10 l | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL7+7M | Plynová fritéza, s podstavbou, 7 + 7 l | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL10+10B | Plynová fritéza, stolné prevedenie, 10 + 10 l | mm 800x700x290 (430) | A1 |
| GL10+10M | Plynová fritéza, s podstavbou, 10 + 10 l | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL15M | Plynová fritéza, s podstavbou, 15 l | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL15+15M | Plynová fritéza, s podstavbou, 15 + 15 l | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL18MI | Plynová fritéza, s podstavbou, 18 l | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL18MI-E | Plynová fritéza, s podstavbou, 18 l | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL18+18MI | Plynová fritéza, s podstavbou, 18+18 l | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL18+18MI-E | Plynová fritéza, s podstavbou, 18+18 l | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL20M | Plynová fritéza, s podstavbou, 20 l | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL20+20M | Plynová fritéza, s podstavbou, 20 + 20 l | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL30B | Plynová fritéza, stolné prevedenie, 25 l | mm 800x700x290 (430) | A1 |
| GL30M | Plynová fritéza, s podstavbou, 25 l | mm 800x700x900 (1040) | A1 |

PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIA 900

| Typ zariadenia | Popis | Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V) | Typ |
|----------------|--|--|-----|
| 9GL18MI | Plynová fritéza, s podstavbou, 18 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18MIEL | Plynová fritéza, s podstavbou - elektronické ovládania, 18 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18+18MI | Plynová fritéza, s podstavbou, 18+18 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18+18MIEL | Plynová fritéza, s podstavbou - elektronické ovládania, 18+18 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22M | Plynová fritéza, s podstavbou, 22 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22M/R | Plynová fritéza s podstavou s regulátorom tlaku 22 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22M | Plynová fritéza, s podstavbou, 22+22 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22M/R | Plynová fritéza s podstavou s regulátorom tlaku 22+22 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22MEL | Plynová fritéza, s podstavbou - elektronické ovládania, 22 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22MEL/R | Plynová fritéza s podstavou - elektronické ovládania s regulátorom tlaku 22 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22MEL | Plynová fritéza, s podstavbou - elektronické ovládania, 22+22 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22MEL/R | Plynová fritéza s podstavou - elektronické ovládania s regulátorom tlaku 22+22 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |



PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIA S700

| Typ zariadenia | Popis | Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V) | Typ |
|----------------|---|--|-----|
| SGL18MI | Plynová fritéza, s podstavbou, 18 l | mm 400x730x900 (1090) | A1 |
| SGL18MIEL | Plynová fritéza, s podstavbou - elektronické ovládania, 18 l | mm 400x730x900 (1090) | A1 |
| SGL18+18MI | Plynová fritéza, s podstavbou, 18+18 l | mm 800x730x900 (1090) | A1 |
| SGL18+18MIEL | Plynová fritéza, s podstavbou - elektronické ovládania, 18+18 l | mm 800x730x900 (1090) | A1 |

PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIA S900

| Typ zariadenia | Popis | Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V) | Typ |
|----------------|---|--|-----|
| S9GL18MI | Plynová fritéza, s podstavbou, 18 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL18MIEL | Plynová fritéza, s podstavbou - elektronické ovládania, 18 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL18+18MI | Plynová fritéza, s podstavbou, 18+18 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL18+18MIEL | Plynová fritéza, s podstavbou - elektronické ovládania, 18+18 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22M | Plynová fritéza, s podstavbou, 22 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22MEL | Plynová fritéza, s podstavbou - elektronické ovládania, 22 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22M | Plynová fritéza, s podstavbou, 22 + 22 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22MEL | Plynová fritéza, s podstavbou - elektronické ovládania, 22 + 22 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22M/R | Plynová fritéza s podstavbou s regulátorom tlaku 22 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22MEL/R | Plynová fritéza s podstavbou - elektronické ovládania s regulátorom tlaku 22 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22M/R | Plynová fritéza s podstavbou s regulátorom tlaku 22+22 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22MEL/R | Plynová fritéza s podstavbou - elektronické ovládania s regulátorom tlaku 22+22 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |

PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIA LX900 TOP

| Typ zariadenia | Popis | Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V) | Typ |
|----------------|--|--|-----|
| LX9GL18IEL | Plynová fritéza modulárneho modelu - elektronické ovládania, 18 l | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22EL | Plynová fritéza modulárneho modelu - elektronické ovládania, 22 l | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22EL/R | Plynová fritéza modulárneho modelu - elektronické ovládania s regulátorom tlaku 22 l | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL18I | Plynová fritéza modulárneho modelu, 18 l | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22 | Plynová fritéza modulárneho modelu, 22 l | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22/R | Plynová fritéza modulárneho modelu s regulátorom tlaku, 22 l | mm 400x900x580 (840) | A1 |

**PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIA 600****TECHNICKÉ ÚDAJE**

| MODEL | Nominálny výkon | Spotreba LPG G30/31 | Spotreba metánu G20 | Spotreba metánu G25 | Primárny vzduch pre spalovanie | Typ konštrukcie | Elektrický nominálny výkon | Predučené napätie | Typ kábla H07RN-F prier. | Valcovitý horák | Horák s guľovou hlavou vpravo | Horák s guľovou hlavou vľavo | Horák s ovládnou hlavou | | |
|--------|-----------------|---------------------|---------------------|---------------------|--------------------------------|-----------------|----------------------------|-------------------|--------------------------|-----------------|-------------------------------|------------------------------|-------------------------|------|--|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | | kW | V _{ac} | mm \emptyset | n° | kW | n° | kW | n° | |
| GL8B | 6,6 | 0,52 | 0,70 | 0,81 | 13,2 | A1 | | | | | 1 | 3,30 | 1 | 3,30 | |
| GL8M | 6,6 | 0,52 | 0,70 | 0,81 | 13,2 | A1 | | | | | 1 | 3,30 | 1 | 3,30 | |
| GL8+8B | 13,2 | 1,03 | 1,40 | 1,62 | 26,4 | A1 | | | | | 2 | 3,30 | 2 | 3,30 | |
| GL8+8M | 13,2 | 1,03 | 1,40 | 1,62 | 26,4 | A1 | | | | | 2 | 3,30 | 2 | 3,30 | |

PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIA 700**TECHNICKÉ ÚDAJE**

| MODEL | Nominálny výkon | Spotreba LPG G30/31 | Spotreba metánu G20 | Spotreba metánu G25 | Primárny vzduch pre spalovanie | Typ konštrukcie | Elektrický nominálny výkon | Predučené napätie | Typ kábla H07RN-F prier. | Valcovitý horák | Horák s guľovou hlavou vpravo | Horák s guľovou hlavou vľavo | Horák s ovládnou hlavou | | |
|-------------------------|-----------------|---------------------|---------------------|---------------------|--------------------------------|-----------------|----------------------------|-------------------|--------------------------|-----------------|-------------------------------|------------------------------|-------------------------|------|------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | | kW | V _{ac} | mm \emptyset | n° | kW | n° | kW | n° | |
| GL10B | 6,9 | 0,54 | 0,73 | 0,85 | 13,8 | A1 | | | | | 1 | 3,45 | 1 | 3,45 | |
| GL10M | 6,9 | 0,54 | 0,73 | 0,85 | 13,8 | A1 | | | | | 1 | 3,45 | 1 | 3,45 | |
| GL7+7M | 9,2 | 0,72 | 0,97 | 1,13 | 18,4 | A1 | | | | | 2 | 3,45 | 2 | 3,45 | 2 |
| GL10+10B | 13,8 | 1,08 | 1,46 | 1,70 | 27,6 | A1 | | | | | 2 | 3,45 | 2 | 3,45 | |
| GL10+10M | 13,8 | 1,08 | 1,46 | 1,70 | 27,6 | A1 | | | | | 2 | 3,45 | 2 | 3,45 | |
| GL15M | 12,7 | 0,99 | 1,34 | 1,56 | 25,4 | A1 | | | | | | | | 3 | 4,23 |
| GL15+15M | 25,4 | 1,99 | 2,69 | 3,13 | 50,8 | A1 | | | | | | | | 6 | 4,23 |
| GL18M - GL18M1-E | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | | | |
| GL18+18M1 - GL18+18M1-E | 28 | 2,2 | 3 | 3,44 | 56 | A1 | | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | | | |
| GL20M | 16,5 | 1,29 | 1,75 | 2,03 | 33 | A1 | | | | | | | | 3 | 5,50 |
| GL20+20M | 33 | 2,58 | 3,49 | 4,06 | 66 | A1 | | | | | | | | 6 | 5,50 |
| GL30B | 17,5 | 1,37 | 1,85 | 2,15 | 35 | A1 | | | | | 4 | 4,38 | | | |
| GL30M | 17,5 | 1,37 | 1,85 | 2,15 | 35 | A1 | | | | | 4 | 4,38 | | | |

PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIA S700**TECHNICKÉ ÚDAJE**

| MODEL | Nominálny výkon | Spotreba LPG G30/31 | Spotreba metánu G20 | Spotreba metánu G25 | Primárny vzduch pre spalovanie | Typ konštrukcie | Elektrický nominálny výkon | Predučené napätie | Typ kábla H07RN-F prier. | Valcovitý horák | Horák s guľovou hlavou vpravo | Horák s guľovou hlavou vľavo | Horák s ovládnou hlavou |
|---------------------------|-----------------|---------------------|---------------------|---------------------|--------------------------------|-----------------|----------------------------|-------------------|--------------------------|-----------------|-------------------------------|------------------------------|-------------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | | kW | V _{ac} | mm \emptyset | n° | kW | n° | kW |
| SGL18M1 - SGL18M1EL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | |
| SGL18+18M1 - SGL18+18M1EL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | |

SK



ŠPECIFICKÉ INŠTRUKCIE



POZOR!

Obrázky uvedené v kapitole „VŠEOBECNÉ UPOZORNENIA“, „POKYNY PRE PLYNOVÉ MODELY“ a „POKYNY PRE ELEKTRIKÉ MODELY“ sa nachádzajú na prvých stranách tejto príručky.

POPIS SPOTREBIČA

Pevná oceľová štruktúra so 4 výškovo nastaviteľnými nožičkami. Vonkajší kryt pozostáva z chrómniklovej ocele 18/10. K zahrievaniu dochádza prostredníctvom horákov vyrobených z chrómovanej ocele rúrkovitého tvaru, ktoré sú odolné voči tepelnej alebo mechanickej námahe. Teplotu si môžete nastaviť pomocou ventilu a bezpečnostných zariadení.

PRÍPRAVA SPOTREBIČA NA INŠTALÁCIU

Miesto inštalácie

Doporučujeme umiestniť zariadenie do dobre vetranej miestnosti najlepšie pod digestor. Zariadenie môžete nainštalovať ako samostatne stojaci spotrebič alebo ho môžete umiestniť vedľa iných spotrebičov. V každom prípade vždy zachovajte minimálnu vzdialenosť 150 mm od iných zariadení alebo prvkov pre montáž bočných krytov a 150 mm pre montáž zadného krytu v prípade, že zariadenie umiestnite v blízkosti stien vyrobených z horľavého materiálu. Ak uvedené vzdialenosti nemôžete dodržať, zabezpečte vhodné bezpečnostné opatrenia proti pôsobeniu príliš vysokých teplôt tak, že napríklad obložíte inštaláčnne povrchy dlaždicami alebo ich obalíte protiradiačnými krytmi. Spotrebič umiestnite na dosku alebo povrch z nehorľavého materiálu.

Pred pripojením zariadenia skontrolujte, či informácie o plyne uvedené na technickom štítku zariadenia súhlasia s typom plynu, ktorý máte k dispozícii. V prípade, že je zariadenie určené pre iný typ plynu, prečítajte si odstavec „Použitie s inými typmi plynu“.

Zákonné nariadenia, technické predpisy a smernice

V súvislosti s inštaláciou zariadenia dodržujte nasledujúce predpisy:

- normy UNI CIG 8723
- miestne stavebné a protipožiarne predpisy a nariadenia;
- platné bezpečnostné predpisy;
- pokyny dodávateľa plynu;
- platné opatrenia Talianskej elektrotechnickej komisie;
- pokyny požiarnikov.

INŠTALÁCIA

Montáž, inštaláciu a údržbu musia vykonávať firmy, ktoré sú autorizované miestnym dodávateľom plynu v súlade s platnými právnymi predpismi.

Inštaláčny postup

Správne vyrovnanie zariadenia dosiahnete výškovo nastaviteľnými nožičkami.

Pripojenie plynu

Prívodná hadica plynu môže byť pripojená k vývodu 1/2" G na spotrebiči buď napevno alebo s možnosťou odpojenia (v tomto prípade musíte použiť konektor zodpovedajúci platným predpisom). Ak pre pripojenie použijete ohybné hadice, tieto musia byť vyrobené z nehrdzavejúcej ocele a zodpovedať platným právnym predpisom. Po dokončení pripojenia skontrolujte tesnosť hadíc tak, že použijete príslušný sprej na zistovanie únikov plynu.

Odvod dymových plynov

Spotrebiče musia byť umiestnené v miestnostiach, ktoré sú prispôsobené na odvod dymových plynov v súlade s inštaláčnými predpismi a nariadeniami. Zariadenia predstavujú nasledujúce plynové zariadenia (viď tabuľku „TECHNICKÉ ÚDAJE“):

Plynové zariadenia typu „A1“

Tieto zariadenia nie sú určené pre pripojenie na potrubie pre odvod dymových plynov. Tieto zariadenia musia odvádzať dymové plyny do príslušných odsávačov alebo podobných štruktúr, ktoré sú prepojené s funkčným komínom alebo vypúšťajú dymové plyny priamo do ovzdušia. V prípade, že tieto sa tu uvedené systémy nenachádzajú, môžete použiť odsávač vzduchu, ktorý vypúšťa spaliny priamo do ovzdušia, ak jeho kapacita zodpovedá stanoveným požiadavkám (viď tabuľku „TECHNICKÉ ÚDAJE“); toto zariadenie musí zaisťovať výmenu vzduchu potrebnú pre ochranu zdravia obsluhy zariadenia.

Elektrické pripojenie

Pred pripojením spotrebiča do elektrickej siete skontrolujte nasledujúce podmienky:

- Sieťové napätie sa musí zhodovať s hodnotami uvedenými na štítku spotrebiča.
- Uzemnenie je funkčné.
- Prívodný kábel je prispôsobený príkonu spotrebiča. Okrem toho pred spotrebičom musí byť nainštalované zariadenie s aspoň 3 mm otvorom kontaktov, ktorý umožní viacpólové odpojenie spotrebiča. Na tento účel môžu poslúžiť napríklad ochranné spínače. Viacpólový prepínač sa musí nachádzať v blízkosti spotrebiča, musí byť homologovaný a mať prierez prispôsobený spotrebiču. Použite aspoň kábel typu H07 RN-F.



ŽLTO-ZELEŇÝ uzemňovací kábel nesmie byť prerušený.

Ekvipotenciálny systém

Spotrebič musíte pripojiť na ekvipotenciálny systém. Predpokladaná svorka sa nachádza blízko vstupu kábla. Je označená nasledujúcim štítkom



PRÍPRAVA ZARIADENIA NA INŠTALÁCIU

Prípravné práce

Pred inštaláciou zariadenia odstráňte ochranný obal. Potom starostlivo vyčistíte pracovnú plochu a vonkajšie časti zariadenia pomocou vlhkej handričky namočenéj do teplej vody s čistiacim prostriedkom a následne ho utriete čistou suchou utierkou.

Uvedenie do prevádzky

Pred uvedením zariadenia do prevádzky skontrolujte, či sa vlastnosti zariadenia (kategória a typ použitého plynu) zhodujú s typom plynu, ktorý máte k dispozícii. V opačnom prípade je nevyhnutné použiť požadovaný typ plynu alebo ho prispôsobiť typu požadovaného plynu (viď odstavec „Použitie s inými typmi plynu“). Pri uvádzaní do prevádzky sa riadte podľa pokynov uvedených v návode na použitie.

Kontrola výkonu

Pre nominálny výkon použite trysky, ktoré sa nachádzajú na zariadení.

Môžu existovať dva typy výkonu:

- nominálny, uvedený na štítku zariadenia
- znížený.

Referenčné údaje trysiek sú uvedené v tabuľke „HORÁKY“. Tlak prírodného plynu musí zodpovedať nasledujúcim hodnotám:

- od 18 do 22,5 mbar pre plyn druhej triedy (metán)
- od 27 do 37 mbar pre plyn tretej triedy (propán-bután).

Pre prevádzku zariadenia nie je možné použiť plyny s inými hodnotami. Ak si želáte vykonať ďalšiu kontrolu výkonu, môžete ju vykonať pomocou plynomeru podľa tzv. „volumetrickej metódy“. Vo všeobecnosti však stačí vykonať kontrolu správnej funkcie trysiek.

Kontrola prírodného tlaku (obr.4)

Prírodný tlak musíte merať pomocou tlakomeru (min. rozlíšenie 0,1 mbar). Vytiahnite skrutku (A) zo zásuvky pre reguláciu tlaku a zapojte tlakomer: po dokončení merania skrutku znova hermeticky zaskrutkujte (A).

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: Pri kontrole tlaku musia byť všetky plynové zariadenia pripojené a funkčné.

Kontrola výkonu podľa volumetrickej metódy

Pomocou plynomeru a chronometru môžete odmerať spotrebu plynu za určitú časovú jednotku. Túto hodnotu musíte porovnať s vypočítanou hodnotou E:

$$E = \frac{\text{Výkon horáku}}{\text{Výhrevnosť plynu}}$$

Je dôležité, aby bolo meranie výkonu vykonané vo chvíli,

keď je zariadenie v inertnom stave (ustálený stav).

Výkon horáku, nominálny a znížený, vypočítaný podľa nominálnej hodnoty tlaku, získate pomocou údajov v tabuľke „HORÁKY“. Hodnotu výhrevnosti plynu si môžete vyžiadať od miestneho dodávateľa plynu.

Kontrola prevádzky

Skontrolujte, či použité trysky zodpovedajú typu uvedenému v tabuľke „HORÁKY“. Skontrolujte, či je kapacita použitého redukčného ventilu väčšia ako spotreba všetkých zapojených zariadení. Skontrolujte, či bolo použité vhodné potrubie na prívod plynu.

Kontrola zapalovacieho horáka

Pre správnu reguláciu plameňa je potrebné, aby bol plameň rozložený okolo celého termočlánku; v opačnom prípade skontrolujte, či ste použili správny injektor pre daný typ plynu.

Kontrola primárneho vzduchu (Obr. 6/7/8)

Reguláciu vykonávajú pomocou Venturiho trubice tak, že nastavíte kvótu „X“ uvedenú v tabuľke „HORÁKY“ a overíte vzhľad plameňa, ktorý sa musí vyznačovať homogénnosťou, dobrou vzdušnosťou a tichosťou.

Kontrola funkcií

- Zapnite zariadenie.
- Skontrolujte tesnosť plynového potrubia;
- Skontrolujte plameň horáka aj v prípade, že je zapnutý na minimum.

Upozornenia pre inštalatéra

- Vysvetlite a predvedte užívateľovi funkcie a obsluhu zariadenia podľa uvedených pokynov a dajte mu návod na použitie zariadenia.
- Informujte užívateľa o tom, že akékoľvek práce spojené s rekonštrukciou alebo stavebnými úpravami môžu poškodiť prívodný systém vzduchu pre spaľovanie. Je preto nevyhnutné, aby užívateľ opätovne skontroloval jednotlivé funkcie zariadenia.

Použitie s inými typmi plynu

Ak chcete prejsť na iný typ plynu, je nevyhnutné postupovať podľa tabuľky „HORÁKY“, aby ste stanovili správny typ použiteľných trysiek.

Priemer je vyjadrený v stotínach milimetra a je uvedený na každej tryske.

Pri modeloch s regulátorom tlaku (/R) je nevyhnutné overiť a nastaviť aj výstupný tlak. Po dokončení výmeny trysiek je nevyhnutné uskutočniť všetky prevádzkové kontroly v súlade s odsekem „PRÍPRAVA ZARIADENIA NA INŠTALÁCIU“ a vymeniť označenie typu plynu na technickom štítku zariadenia.

Nastavenie výstupného tlaku u modelov „R“

Aby ste sa dostali k regulačnej skrutke, odoberte kryt „C“ (viď obr. 12) tak, že odkrutkujete skrutku „D“ a pomocou skrutkovača ho vysuniete zo štrbiny „E“.

Pripojte tlakomer k výstupnému tlakovému ventilu „B (výstup)“ a v súlade s tabuľkou „HORÁKY“ nastavte hodnotu výstupného tlaku pomocou skrutkovača a skrutky „F“.



Výmena trysiek horákov

PRE MODELY S KAPACITOU 8, 10, 18 a 30 LITROV

Odskrutkujte skrutky nachádzajúce sa na spodnom okraji a prednej strane a odoberte ovládaciu dosku, potom odoberte trysky a vymeňte ich za nové v súlade s tabuľkou „HORÁKY“. Venujte pozornosť pri spätnom nasadzovaní a montáži tesnenia tam, kde je to nevyhnutné.

PRE MODELY S KAPACITOU 7, 15, 20 a 22 LITROV

K tryskám sa dostanete tak, že otvoríte dverka skrine. Trysky odskrutkujte a vymeňte ich za nové v súlade s tabuľkou „HORÁKY“. Venujte pozornosť pri spätnom nasadzovaní a montáži tesnenia tam, kde je to nevyhnutné.

Nastavenie zapaľovacieho horáka (náhr.)

Zapaľovací horák má pevné trysky a vzduch. Jediná požadovaná operácia je výmena trysiek podľa typu plynu, ktorý máte k dispozícii:

- Odskrutkujte upevňovacie skrutky a odoberte ovládaciu dosku (tam, kde je to potrebné).
- Odskrutkujte prítlačnú maticu (č. 14) a odoberte dvojkužel (č. 15) a zapaľovaciu trysku (č. 16).
- Vymeňte trysku pomocou vhodnej trysky podľa tabuľky „HORÁKY“.
- Po výmene zapaľovacej trysky naskrutkujte prítlačnú maticu (č.14) na príslušný dvojkužel (č.15).

BEZPEČNOSTNÉ SYSTÉMY ZARIADENIA

Bezpečnostný ventil: ide o ventil s termočlánkom, ktorý umožňuje prerušiť tok plynu k hlavnému horáku v prípade, že sa vypne zapaľovací horák.

Pre obnovenie prevádzky zopakujte operácie týkajúce sa zapálenia zariadenia horáka.

Bezpečnostný termostat: jeho úlohou je zatvoriť prívod plynu v prípade vážnych anomálií. Jeho aktivácia je manuálna a pre jeho opätovné uvedenie do prevádzky je nevyhnutné odskrutkovať maticu (č. 7) (obr. 10-11). V prípade, že dôjde k jeho zásahu, obráťte sa na asistenčnú službu.

ÚDRŽBA

Montáž spotrebičov je vykonaná tak, že je nevyhnutných len niekoľko prác spojených s údržbou. Napriek tomu doporučujeme užívateľovi podpísať zmluvu o vykonaní kontroly spotrebičov zo strany kvalifikovaného personálu nášho servisného strediska alebo kvalifikovaného technika aspoň raz do roka.

VÝMENA KOMPONENTOV (NÁHRADNÉ DIELY)

POUŽÍVAJTE LEN ORIGINÁLNE NÁHRADNÉ DIELY DODÁVANÉ VÝROBCOM. Výmenu náhradných dielov môžu vykonávať len autorizovaní pracovníci!

Pre výmenu častí stačí pri niektorých modeloch odobrať kryt tak, že odskrutkujete skrutky nachádzajúce sa na spodnom okraji alebo v prednej časti spotrebiča. Pri iných modeloch stačí, ak otvoríte spodné dverka.

POZOR: pred odobratím krytu a výmenou komponentov najskôr vyprázdňte nádržku.

Plynový ventil: Všetky spoje sú na pohľad viditeľné. Pomocou vhodných kľúčov odskrutkujte spoje pre prívod a odvod plynu, zapaľovací horák a termočlánok. Odskrutkujte dve bočné upevňovacie skrutky a pokračujte vo výmene ventilu. Banku vložte dobre na doraz.«

Bezpečnostný termostat: Odpojte konektor faston termočlánku. Odskrutkujte kryciu maticu, odskrutkujte upevňovaciu maticu a vymeňte ho. Pri napájaní konektorov faston skontrolujte, či je medzi nimi správny kontakt. Uistite sa, či je banka termostatu dobre na doraz zasunutá na svoje miesto.

Horák: Horák je pripevnený pomocou dvoch skrutiek a jednej matice k rampe. Odskrutkujte ich, vymeňte a pevne priskrutkujte.

Termočlánok - Zapaľovacia sviečka: Pre jednoduchšiu výmenu týchto dvoch komponentov odskrutkujte dve skrutky, ktoré upevňujú ložisko zapaľovacieho horáka. Odskrutkujte upevňovacie skrutky a pokračujte vo výmene.

Po výmene príslušných dielov namontujte v správnom poradí ovládaci panel a príslušné diely.

UPOZORNENIE

Po výmene dielov pre prívod plynu vykonajte kontrolu tesnosti a funkcie rôznych prvkov.

NÁVOD NA OBSLUHU

UVEDENIE DO PREVÁDZKY

Spotrebič je určený na profesionálne použitie kvalifikovaným personálom. Užívateľovi doporučujeme skontrolovať, či došlo k správnej inštalácii spotrebiča. Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnou inštaláciou, nedokonalou údržbou alebo neznalosťou pri používaní. Pred uvedením spotrebiča do prevádzky si **POZORNE PREČÍTAJTE POKYNY PRE POUŽITIE UVEDENÉ V TEJTO BROŽÚRE**. Zvláštnu pozornosť venujte bezpečnostným nariadeniam. Po dokončení používania, a predovšetkým počas operácií spojených s údržbou a opravou, vždy zatvorte kohútiky pre prívod plynu. Pozorne sledujte predpisy týkajúce sa varenia, aspoň počas prvých období používania, pokiaľ vám prax a skúsenosti nedovolia individuálne si zvoliť dobu a teplotu prípravy jedál.

Pred zapálením horáka dokonale umyte časti, ktoré boli v kontakte s kuchynským olejom tak, ako je to uvedené v časti venovanej čisteniu spotrebiča. Potom skontrolujte, či je vypúšťací kohútik zatvorený a doplňte olej až po značku v nádobke (úroveň).

ZAPÁLENIE

Horáky sú napájané pomocou termostatického bezpečnostného ventilu.

Zapálenie zapaľovacieho horáka (séria 600) (obr. 10)

Stlačte tlačidlo (✱) (3), počkajte dostatočný čas potrebný pre vypustenie vzduchu z potrubí a niekoľkokrát za sebou stlačte tlačidlo piezoelektrického zapaľovača (2).



Prostredníctvom príslušného otvoru na ovládacom paneli skontrolujte, či došlo k zapáleniu zapaľovacieho horáka. Tlačidlo (3) držte stlačené niekoľko sekúnd a potom ho uvoľnite. V prípade, že sa zapaľovací horák vypne, postup znovu zopakujte.

Zapálenie zapaľovacieho horáka (séria 700/900)

(obr.11)

Stlačte ovládací gombík a otáčajte ho v smere hodinových ručičiek, pokiaľ nedosiahnete polohu (☼) (PILOT-HLAVNÝ HORÁK).

V tejto polohe, držiac stále stlačený ovládací gombík, opakovane stlačajte tlačidlo piezoelektrického zapaľovača, pokiaľ sa nezapáli plameň zapaľovacieho horáka. Pri modeloch (/R) ovládací gombík aj otočte, aby ste aktivovali piezoelektrické tlačidlo (viď obr. 13).

Po 5 sekundách ovládací gombík uvoľnite a otočte ho do želanaj polohy. V prípade, že sa zapaľovací horák vypne, postup znovu zopakujte

Zapálenie zapaľovacieho horáka (GL18...SGL18...9GL18...S9GL18...LX9GL18...9GL22...EL,S9GL22...EL,LX9GL22...EL) (obr. 11)

Otočte ovládací gombík (1) v smere hodinových ručičiek, pokiaľ nedosiahnete polohu (☼). V tejto polohe stlačte ovládací gombík, pokiaľ sa nezapáli zapaľovací horák. Po šesťdesiatich sekundách uvoľnite ovládací gombík a otočte ho do polohy (⦿). V prípade, že sa zapaľovací horák vypne, postup znovu zopakujte.

Zapálenie hlavných horákov a regulácia teploty

Pre zapnutie hlavného horáka otáčajte ovládacím gombíkom v protismere hodinových ručičiek, pokiaľ nedosiahnete zvolenú teplotu. Termostatický ventil je označený polohami 1 až 8 pre sériu 600 a 1 až 7 pre sériu 700/900.

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené indikatívne hodnoty teploty pre každú polohu:

Ventil 8 pol.

| | | | | | | | | | |
|------------|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Poloha | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Teplota °C | Vypnutý | 110 | 121 | 133 | 145 | 156 | 168 | 179 | 190 |

Ventil 7 pozis.

| | | | | | | | | |
|------------|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Poloha | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Teplota °C | Vypnutý | 115 | 130 | 143 | 157 | 171 | 180 | 190 |

Zapálenie hlavných horákov a regulácia teploty (GL 18MI)

Pre zapálenie hlavných horákov otáčajte ovládací gombík termostatu, nachádzajúci sa na ovládacom paneli, pokiaľ nedosiahnete želanú teplotu.

VYPNUTIE

Vypnutie počas bežnej prevádzky (obr. 9-10)

VYPNUTIE (SÉRIA 600) Pre vypnutie hlavných horákov stačí otočiť ovládací gombík (1) do polohy (☼); v tejto polohe ostane zapálený len zapaľovací horák. Pre celkové vypnutie spotrebiča stlačte tlačidlo pre vypnutie (●) (4).

Pri opätovnom zapálení počkajte približne 1 minútu, pokiaľ sa odblokuje ventil.

VYPNUTIE (SÉRIA 700/900) Pre vypnutie hlavných horákov stačí otočiť ovládací gombík (1) do polohy (☼); v tejto polohe ostane zapálený len zapaľovací horák. Pre celkové vypnutie spotrebiča otočte ovládací gombík do polohy (●).

VYPNUTIE (elektronické ovládania) Pre vypnutie hlavných horákov stačí otočiť ovládací gombík (1) do polohy (☼); v tejto polohe ostane zapálený len zapaľovací horák. Pre celkové vypnutie spotrebiča otočte ovládací gombík do polohy (●), stlačte tlačidlo ŠTART/STOP na elektronickom kontrolóri.

Vypnutie (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI)

Pre vypnutie hlavných horákov otočte ovládací gombík termostatu, nachádzajúci sa na ovládacom paneli, až do hodnoty nula. Potom otočte ovládací gombík (1) do polohy (☼); v tejto polohe ostane zapálený len zapaľovací horák. Pre celkové vypnutie spotrebiča otočte ovládací gombík do polohy (●).

Vypnutie v prípade poruchy

V prípade poruchy zatvorte prívod plynu do spotrebiča.

Postup v prípade poruchy a dlhodobého odstavenia zariadenia

Ak nebudete spotrebič používať dlhšiu dobu alebo v prípade poruchy či závady zatvorte kohútik pre prívod plynu, ktorý je umiestnený na vonkajšej strane zariadenia. Po vykonaní všetkých úkonov spojených s čistením, vysušte povrch z nehrdzavejúcej ocele a ošetrte spotrebič dostupnými prípravkami proti korózii. V prípade poruchy upozornite servisné stredisko.

PREVÁDZKA ELEKTRONICKÝCH OVLÁDAČOV

Nastavenie teploty varenia (viď str. 14)

Pri vypnutej fritéze a napájacom kábli zapojenom do siete bude displej „A“ ukazovať hodnotu teploty oleja vo vnútri vaničky.

Jemne stlačte šípky (B) na zvýšenie alebo zníženie hodnoty teploty varenia.

Displej bude ukazovať zvolenú hodnotu teploty a zvukový signál potvrdí zaregistrovanie nastavenia.

Po dokončení zákroku displej znovu ukáže hodnotu teploty vo vnútri vaničky.

Teplotu varenia je možné nastaviť buď vtedy, keď je fritéza vypnutá, alebo keď je v prevádzke.

V prípade nastavenia nižšej hodnoty teploty ako je teplota vo vaničke musíte počkať na vychladnutie oleja.

Zapnutie a vypnutie (viď str. 14)

Fritéza je vybavená elektrickým zapaľovaním plameňa zapaľovacieho horáka. Uistite sa preto o správnom zapojení fritézy do elektrickej siete.

Stlačte a otočte ovládač ventilu do polohy zapaľovania ☼, držte ho stlačený, pokiaľ sa nezapáli zapaľovací horák, počkajte niekoľko sekúnd na zahriatie termočlánku a až potom ovládač uvoľnite.

Stlačte a otočte ovládač do polohy prevádzky (⦿). Teraz za účelom zapnutia fritézy držte stlačené na niekoľko sekúnd



tláčidlo štart „C“, zelená led dióda „D“ začne blikať a horáky sa zapália.

Po dosiahnutí nastavenej teploty fritéza vydá zvukový signál. Ihneď nato prejde na režim udržiavania teploty, kedy sa bude nepretržite zapínať a vypínať s cieľom udržať stálu hodnotu teploty oleja.

Vždy, keď fritéza dosiahne nastavenú teplotu, budete počuť zvukový signál.

Na vypnutie fritézy držte stlačené na niekoľko sekúnd tlačidlo „C“. Horáky zhasnú a zelená led dióda „D“ prestane blikať.

Zostane zapálený len zapalovací horák a na displeji „A“ budete môcť vidieť teplotu oleja vo vnútri vaničky.

Na vypnutie zapalovacieho horáka stlačte a presuňte ovládač ventilu do polohy ● .

Funkcia MELTING (Roztápanie) (viď str. 14)

Funkcia melting (roztápanie) umožňuje ohrievať olej bez náhlych zvýšení teploty, čím umožňuje cyklickú prevádzku fritézy.

Táto funkcia sa používa najmä v chladných mesiacoch, keď má olej tendenciu tuhnúť, a v prípade používania rastlinného tuku na vyprážanie.

Striedavou prevádzkou fritéza rozpustí tuk použitý na vyprážanie bez rizika, že ho spáli.

Za účelom aktivácie funkcie melting (roztápanie) držte stlačené na niekoľko sekúnd tlačidlo „E“, červená led dióda „F“ začne blikať. Fritéza sa uvedie do cyklickej prevádzky, až kým nedosiahne teplotu 100°C. Potom automaticky prejde na nepretržitú prevádzku a privedie teplotu oleja na nastavenú hodnotu.

Funkciu melting (roztápanie) je možné kedykoľvek deaktivovať a deaktivovať, držiac stlačené na niekoľko sekúnd tlačidlo „E“.

Ak aktivujete funkciu melting (roztápanie) pred zapnutím fritézy, po dosiahnutí teploty 100°C automaticky prejde do stavu udržiavania teploty oleja na hodnote 100°C.

Pre návrat na nepretržitú prevádzku stačí zatlačiť na šípky „B“, čím fritéza začne zahrievať olej až na nastavenú teplotu.

STAROSTLIVOSŤ O ZARIADENIE

UPOZORNENIA A RADY

Udržujte úroveň oleja vždy medzi úrovňou maxima a minima.

Fritézu nikdy nezapínajte v prípade, že úroveň oleja nie je správna. Olej často vymieňajte: olej ďalej nepoužívajte v prípade, že dosiahol hnedastú farbu a došlo k zvýšeniu jeho viskozity. Nikdy nenaplnajte košík nad 50% jeho kapacity: toto umožní rýchlu prípravu jedál a bezpečné použitie spotrebiča. Po ponorení košíka do nádoby dôjde k rýchlej tvorbe peny, ktorá je spôsobená emulziou medzi teplým olejom a vodou obsiahnutou v potravine. V prípade, že je množstvo vytvorenej peny veľké, nadvihnite košík a znovu ho ponorte do nádoby. Pena následne zmizne.

Počas vyprážania dochádza k oddeľovaniu čistočiek jedál; veľké časti sa ukladajú na mriežku a malé časti na dno do studenej zóny. Aby sa zabránilo uloženiu a zhoreniu týchto čistočiek, pravidelne ich odstraňujte. Operáciu spojenú s odstránením čistočiek jedál vykonávajte vtedy, keď je olej studený a čistočky sú usadené.

UPOZORNENIA PRI POUŽITÍ PEVNÝCH TUKOV (BRAVČOVÁ MASŤ)

V prípade použitia bravčovej masť na vyprážanie môže dôjsť k vytvoreniu nebezpečných situácií spôsobených prehriatím danej masť a nádoby fritézy. Preto je nevyhnutné pomaly rozpustiť bravčovú masť tak, ako je to uvedené v nasledujúcej časti:

Vyberte košík, sieťku nádoby a vložte do nej pevný tuk. Nechajte fungovať spotrebič v polohe s maximálnym výkonom asi jednu minútu, po uplynutí tejto doby ho presuňte do polohy zapalovania. Pevný tuk sa pri kontakte s teplými zapalovacími rúrkami začne roztápať.

Počkajte zopár minút, aby ste dosiahli postupné rozpustenie tuku bez prehriatia. Vráťte ovládač gombík spotrebiča do maximálnej polohy na ďalšiu minútu a potom ho vráťte do polohy zapalovania.

Rúrky sa týmto spôsobom dostatočne zahrejú. Počkajte, kým sa pevný tuk celkom neroztopí a vráťte do nádoby fritézy sieťku a košík. Len keď dôjde k úplnému rozpusteniu tuku a dosiahnutiu správneho množstva masť, môžete pokračovať v správnom použití fritézy.

UPOZORNENIA TÝKAJÚCE SA POUŽÍVANIA HORÚCEHO OLEJA

Je zakázané akékoľvek správanie, ktoré by viedlo k:

- Prehriatiu oleja.
- Nevhodnému použitiu fritézy.
- Výmene oleja vtedy, keď je fritéza horúca.
- Použitiu horľavých rozpúšťadiel určených na čistenie.
- Nesprávnemu naplneniu vaničky (nad alebo pod hladinu).
- Vloženiu neodkvapkaných, mokrych potravín alebo vody do horúceho oleja.

ČISTENIE USADENÍN

Po usadení a vychladnutí oleja vytiahnite jemným a pomalým spôsobom sieťku z nádoby pomocou rukovätí tak, že ju budete udržiavať v horizontálnej polohe, aby ste zadržali všetky veľké čiastočky, ktoré sa na ňu usadili.

a) Pre modely so stolovým prevedením (obr.8) (GL 8B - GL 8+8B - GL 8M - GL 8+8M - GL 10B - GL 10+10B - GL 30B - GL 30M). Pred otvorením vypúšťacieho kohútika (6) vložte hadicu (15) do otvoru (5) podľa obrázku. Po umiestnení lavórka alebo kovového kýbliku s objemom aspoň 12 litrov pod odvod nadvihnite čap (14) a otvorte páku (6). Po dokončení vypustenia zatvorte kohútik tak, že otočíte páku (6) a odoberte hadicu (15) otáčajúc ňou v protismere.

b) Pre modely s podstavbou (obr.9) Uistite sa, aby bola nádržka (9) dodávaná so spotrebičom zasunutá pod odvod (8), potom otočte vypúšťací ventil, ktorý otvorí kohútik.

ČISTENIE

POZORI!

- Pred čistením zariadenie vypnite a nechajte vychladnúť.
- V prípade elektrických zariadení vypnite prívod elektrického prúdu pomocou príslušného vypínača.

Starostlivé každodenné čistenie zaručuje správnu funkciu



a dlhú životnosť zariadenia. Oceľové časti zariadenia čistite pomocou vody a čistiaceho prostriedku vlhkou handričkou; na odstránenie odolnejšej špiny použite etanol, acetón alebo iné rozpúšťadlá obsahujúce halogény; **nepoužívajte abrazívne látky a korozívne čistiace prostriedky ako je kyselina solná / chlorovodíková alebo sírová. Použitie kyselín môže ohroziť správnu funkciu a bezpečnosť zariadenia.** Nepoužívajte kefy, drôtenky alebo abrazívne kotúče vyrobené z iných materiálov alebo zliatin, ktoré by mohli spôsobiť vytvorenie hrdzavých škvŕn na povrchu zariadenia. Z rovnakého dôvodu sa vyhýbajte kontaktu zariadenia so železnými predmetmi. Pozor na kefy a drôtenky z nehrdzavejúcej ocele, ktoré síce nespôsobujú kontamináciu povrchov, ale môžu ich poškriabať. Aj keď je zariadenie veľmi špinavé, nikdy nepoužívajte sklenený alebo šmirglový papier; v tomto prípade doporučujeme použitie syntetické špongie (napr. Scotchbrite). Ďalej je zakázané používať prípravky na čistenie striebra a je potrebné dávať pozor na výpary kyseliny soľnej alebo sírovej, ktoré sa môžu tvoriť napríklad pri čistení podláh. Nikdy na zariadenie nesmerujte striekajúcu vodu, pretože by mohlo dôjsť k jeho poškodeniu. Po vyčistení ho starostlivo umyte čistou vodou a vysušte handričkou. Po vykonaní všetkých úkonov spojených s čistením, vysušte povrch z nehrdzavejúcej ocele a ošetrte spotrebič dostupnými prípravkami proti korózii.

UPOZORNENIA PRE AUTORIZOVANÉHO INŠTALATÉRA ANOMÁLIE

TERMOČLÁNOK

Nezostáva zapálený zapalovací horák:
Vymeňte termočlánok

BEZPEČNOSTNÝ TERMOSTAT

Nezostáva zapálený zapalovací horák:
V prípade, že po výmene termočlánku nezostáva zapálený zapalovací horák, premestite príslušné drôty bezpečnostného termočlánku. Ak ste anomáliu odstránili, vymeňte bezpečnostný termostat.
Dochádza k zákroku bezpečnostného termostatu:

Dochádza k zákroku bezpečnostného termostatu:
Termostat uveďte znovu do prevádzky.

Opätovne zapnite zariadenie a kontrolujte teplotu oleja pomocou príslušného zariadenia. Bezpečnostný termostat je nastavený tak, aby zakročil v rozpätí medzi 211 °C a 230 °C. Pomocou ponorného teplomeru skontrolujte teplotu vypnutia termostatu. Ak termostat zakročí pri nižších teplotách, vymeňte ho. Ak naopak zakročí pri stanovenej teplote, chyba je spôsobená ventilom (banka alebo kapilárny ventil).

VENTIL

Ventil žiadnym spôsobom neupravujte.

Nevykonávajte zmeny alebo akékoľvek iné zákroky na kapilárnej a/alebo bankovej časti ventilu.

Na neoprávnené upravené ventily sa nevzťahuje záruka.

Dochádza k zákroku bezpečnostného termostatu:

Najskôr overte teplotu oleja a potom vymeňte ventil.

Nezostáva zapálený zapalovací horák:

Napriek výmene termočlánku a premosteniu príslušných drôtov bezpečnostného termostatu dochádza aj naďalej k uvedenej anomálii, problém je spôsobený elektromagnetom ventilu. Ak je ventil v záruke, vymeňte ho.

Po uplynutí záručnej doby (24 mesiacov od dátumu výroby ventilu) vymeňte len elektromagnet.

PIEZOELEKTRICKÉ ZAPÁLENIE

Nie je možné vidieť iskru:

Pohľadom skontrolujte dobrý stav piezoelektrického zapalovača (nesmie byť špinavý od oleja) ako aj to, či káblík nie je prerezaný alebo odraný.

Okrem toho sa uistite, či je pripojený k telu spotrebiča pomocou káblíka a/alebo kontaktu na ovládacom paneli. Po overení dobrého stavu piezoelektrického zapalovača a káblíka vymeňte sviečku.

**INFORMÁCIE PRE UŽÍVATEĽOV**

na základe smernice 2002/95/ES, 2002/96/ES a 2003/108/ES o obmedzení používania niektorých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach a likvidácii odpadov.

Symbol prečiarknutého kontajneru na zariadení alebo jeho obale znamená, že výrobok je potrebné po uplynutí jeho životnosti zlikvidovať oddelene od ostatných odpadov. Oddelený zber tohto zariadenia po uplynutí jeho životnosti je organizovaný a riadený výrobcom. Užívateľ, ktorý sa chce zbaviť tohto zariadenia, musí kontaktovať výrobcu a riadiť sa systémom výrobcu pre oddelený zber zariadenia po uplynutí jeho životnosti. Vhodný oddelený zber za účelom následnej recyklácie, spracovania alebo ekologicky kompatibilného zneškodnenia prispievajú k zabráneniu možných negatívnych dopadov na životné prostredie a zdravie a podporuje opätovné použitie a/alebo recykláciu materiálov, z ktorých je zariadenie vyrobené.

Neoprávnená likvidácia výrobku zo strany jeho majiteľa nesie so sebou sankcie v súlade s platnými právnymi predpismi.

ZÁRUČNÝ LIST

PODNIK: _____

ULICA: _____

PSČ: _____ MESTO: _____

KRAJ: _____ DÁTUM INŠTALÁCIE: _____

MODEL _____

NOMENKLATÚRNE ČÍSLO _____

SK

UPOZORNENIE

Výrobca odmieta zodpovednosť za akékoľvek prípadné nepresnosti vyskytujúce sa v tomto návode, ktoré vznikli pri prepisovaní a tlači. Výrobca si ďalej vyhradzuje právo pozmeniť výrobok kedykoľvek to uzná za vhodné alebo užitočné, za predpokladu, že nedôjde k ovplyvneniu jeho základných vlastností. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť v prípade nedodržania pokynov obsiahnutých v tomto návode. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za priame a nepriame škody spôsobené nesprávnou inštaláciou, manipuláciou, nesprávnou údržbou a nevhodným používaním zariadenia.



Használati kézikönyv

| | |
|-----------------------|------------|
| Méreték | 171 |
| Műszaki adatok | 173 |
| Különleges utasítások | 175 |



GÁZÜZEMŰ FRITŐZÖK - 600 SZÉRIA

| Készülék típusa | Leírása | Méret: (HxMxM) Munkaasztal (teljes magasság) | Típus |
|-----------------|---------------------------------|--|-------|
| GL8B | Gázüzemű fritőz egylapú Lt.8 | mm 300x600x290 (410) | A1 |
| GL8M | Gázüzemű fritőz bútorral Lt.8 | mm 300x600x900 (1020) | A1 |
| GL8+8B | Gázüzemű fritőz egylapú Lt.8+8 | mm 600x600x290 (410) | A1 |
| GL8+8M | Gázüzemű fritőz bútorral Lt.8+8 | mm 600x600x900 (1020) | A1 |

GÁZÜZEMŰ FRITŐZÖK - 700 SZÉRIA

| Készülék típusa | Leírása | Méret: (HxMxM) Munkaasztal (teljes magasság) | Típus |
|--------------------|-----------------------------------|--|-------|
| GL10B | Gázüzemű fritőz egylapú Lt.10 | mm 400x700x290 (430) | A1 |
| GL10M | Gázüzemű fritőz bútorral Lt.10 | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL7+7M | Gázüzemű fritőz bútorral Lt.7+7 | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL10+10B | Gázüzemű fritőz egylapú Lt.10+10 | mm 800x700x290 (430) | A1 |
| GL10+10M | Gázüzemű fritőz bútorral Lt.10+10 | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL15M | Gázüzemű fritőz bútorral Lt.15 | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL15+15M | Gázüzemű fritőz bútorral Lt.15+15 | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL18MI | Gázüzemű fritőz bútorral Lt.18 | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL18MI-E | Gázüzemű fritőz bútorral Lt.18 | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL18+18MI | Gázüzemű fritőz bútorral Lt.18+18 | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL18+18MI-E | Gázüzemű fritőz bútorral Lt.18+18 | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL20M | Gázüzemű fritőz bútorral Lt.20 | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL20+20M | Gázüzemű fritőz bútorral Lt.20+20 | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL30B | Gázüzemű fritőz egylapú Lt.25 | mm 800x700x290 (430) | A1 |
| GL30M | Gázüzemű fritőz bútorral Lt.25 | mm 800x700x900 (1040) | A1 |

GÁZÜZEMŰ FRITŐZÖK - 900 SZÉRIA

| Készülék típusa | Leírása | Méret: (HxMxM) Munkaasztal (teljes magasság) | Típus |
|----------------------|--|--|-------|
| 9GL18MI | Gázüzemű fritőz bútorral Lt.18 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18MIEL | Gázüzemű fritőz bútorral - elektronikus vezérlés Lt.18 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18+18MI | Gázüzemű fritőz bútorral Lt.18+18 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18+18MIEL | Gázüzemű fritőz bútorral - elektronikus vezérlés Lt.18+18 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22M | Gázüzemű fritőz bútorral Lt.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22M/R | Gázos olajsütő konyhabútorral, nyomásszabályozóval, 22 liter | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22M | Gázüzemű fritőz bútorral Lt.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22M/R | Gázos olajsütő konyhabútorral, nyomásszabályozóval, 22+22 liter | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22MEL | Gázüzemű fritőz bútorral - elektronikus vezérlés Lt.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22MEL/R | Gázos olajsütő konyhabútorral - elektronikus vezérlés nyomásszabályozóval, 22 liter | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22MEL | Gázüzemű fritőz bútorral - elektronikus vezérlés Lt.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22MEL/R | Gázos olajsütő konyhabútorral - elektronikus vezérlés nyomásszabályozóval, 22+22 Lt. | mm 800x900x900 (1065) | A1 |



GÁZÜZEMŰ FRITŐZÖK - S700 SZÉRIA

| Készülék típusa | Leírása | Méret: (HxMxM) Munkaasztal (teljes magasság) | Típus |
|-----------------|---|--|-------|
| SGL18MI | Gázüzemű fritőz bútorral Lt.18 | mm 400x730x900 (1090) | A1 |
| SGL18MIEL | Gázüzemű fritőz bútorral - elektronikus vezérlés Lt.18 | mm 400x730x900 (1090) | A1 |
| SGL18+18MI | Gázüzemű fritőz bútorral Lt.18+18 | mm 800x730x900 (1090) | A1 |
| SGL18+18MIEL | Gázüzemű fritőz bútorral - elektronikus vezérlés Lt.18+18 | mm 800x730x900 (1090) | A1 |

GÁZÜZEMŰ FRITŐZÖK - S900 SZÉRIA

| Készülék típusa | Leírása | Méret: (HxMxM) Munkaasztal (teljes magasság) | Típus |
|-----------------|---|--|-------|
| S9GL18MI | Gázüzemű fritőz bútorral Lt.18 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL18MIEL | Gázüzemű fritőz bútorral - elektronikus vezérlés Lt.18 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL18+18MI | Gázüzemű fritőz bútorral Lt.18+18 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL18+18MIEL | Gázüzemű fritőz bútorral - elektronikus vezérlés Lt.18+18 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22M | Gázüzemű fritőz bútorral Lt.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22MEL | Gázüzemű fritőz bútorral - elektronikus vezérlés Lt.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22M | Gázüzemű fritőz bútorral Lt.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22MEL | Gázüzemű fritőz bútorral - elektronikus vezérlés Lt.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22M/R | Gázos olajsütő konyhabútorral, nyomásszabályozóval, 22 liter | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22MEL/R | Gázos olajsütő konyhabútorral - elektronikus vezérlés nyomásszabályozóval, 22 liter | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22M/R | Gázos olajsütő konyhabútorral, nyomásszabályozóval, 22+22 liter | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22MEL/R | Gázos olajsütő konyhabútorral, nyomásszabályozóval, 22+22 liter | mm 800x900x900 (1065) | A1 |

GÁZÜZEMŰ FRITŐZÖK - LX900 TOP SZÉRIA

| Készülék típusa | Leírása | Méret: (HxMxM) Munkaasztal (teljes magasság) | Típus |
|-----------------|--|--|-------|
| LX9GL18IEL | Gázos olajsütőrugóval - elektronikus vezérlés Lt.18 | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22IEL | Gázos olajsütőrugóval - elektronikus vezérlés Lt.22 | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22EL/R | Gázos olajsütő rugóval - elektronikus vezérlés nyomásszabályozóval, 22 liter | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL18 | Gázos olajsütőrugóval Lt.18 | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22 | Gázos olajsütőrugóval Lt.22 | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22/R | Gázos olajsütő rugóval nyomásszabályozóval, 22 liter | mm 400x900x580 (840) | A1 |

**GÁZÜZEMŰ FRITŐZÖK - SZÉRIA 600****MŰSZAKI ADATOK**

| TÍPUS | Névsúlyos teljesítmény | LPG fogyasztás G30/31 | Metánfogyasztás G20 | Metánfogyasztás G25 | Egészéves szükséges belépő levegő | Szerkezet típusa | Elektromos névsúlyos teljesítmény | Előírás szerinti feszültség | Kábel típus átmérő H07RN-F | hengeres égő | Gömbölyű fejtű égő | Gömbölyű fejtű égő | Ovális fejtű égő | |
|--------|------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|-----------------------------------|------------------|-----------------------------------|-----------------------------|----------------------------|--------------|--------------------|--------------------|------------------|------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | A1 | kW | V _{ac} | mm Ø | n° | kW | n° | kW | n° |
| GL8B | 6,6 | 0,52 | 0,70 | 0,81 | 13,2 | A1 | | | | | 1 | 3,30 | 1 | 3,30 |
| GL8M | 6,6 | 0,52 | 0,70 | 0,81 | 13,2 | A1 | | | | | 1 | 3,30 | 1 | 3,30 |
| GL8+8B | 13,2 | 1,03 | 1,40 | 1,62 | 26,4 | A1 | | | | | 2 | 3,30 | 2 | 3,30 |
| GL8+8M | 13,2 | 1,03 | 1,40 | 1,62 | 26,4 | A1 | | | | | 2 | 3,30 | 2 | 3,30 |

GÁZÜZEMŰ FRITŐZÖK - SZÉRIA 700**MŰSZAKI ADATOK**

| TÍPUS | Névsúlyos teljesítmény | LPG fogyasztás G30/31 | Metánfogyasztás G20 | Metánfogyasztás G25 | Egészéves szükséges belépő levegő | Szerkezet típusa | Elektromos névsúlyos teljesítmény | Előírás szerinti feszültség | Kábel típus átmérő H07RN-F | hengeres égő | Gömbölyű fejtű égő | Gömbölyű fejtű égő | Ovális fejtű égő | | |
|-------------------------|------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|-----------------------------------|------------------|-----------------------------------|-----------------------------|----------------------------|--------------|--------------------|--------------------|------------------|------|------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | A1 | kW | V _{ac} | mm Ø | n° | kW | n° | kW | n° | |
| GL10B | 6,9 | 0,54 | 0,73 | 0,85 | 13,8 | A1 | | | | | 1 | 3,45 | 1 | 3,45 | |
| GL10M | 6,9 | 0,54 | 0,73 | 0,85 | 13,8 | A1 | | | | | 1 | 3,45 | 1 | 3,45 | |
| GL7+7M | 9,2 | 0,72 | 0,97 | 1,13 | 18,4 | A1 | | | | | | | | 4,60 | |
| GL10+10B | 13,8 | 1,08 | 1,46 | 1,70 | 27,6 | A1 | | | | | 2 | 3,45 | 2 | 3,45 | |
| GL10+10M | 13,8 | 1,08 | 1,46 | 1,70 | 27,6 | A1 | | | | | 2 | 3,45 | 2 | 3,45 | |
| GL15M | 12,7 | 0,99 | 1,34 | 1,56 | 25,4 | A1 | | | | | | | | 3 | 4,23 |
| GL15+15M | 25,4 | 1,99 | 2,69 | 3,13 | 50,8 | A1 | | | | | | | | 6 | 4,23 |
| GL18M1 - GL18M1-E | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | | | | 230 - 240 | 2 | 7 | | | |
| GL18+18M1 - GL18+18M1-E | 28 | 2,2 | 3 | 3,44 | 56 | A1 | | | | 230 - 240 | 4 | 7 | | | |
| GL20M | 16,5 | 1,29 | 1,75 | 2,03 | 33 | A1 | | | | | | | | 3 | 5,50 |
| GL20+20M | 33 | 2,58 | 3,49 | 4,06 | 66 | A1 | | | | | | | | 6 | 5,50 |
| GL30B | 17,5 | 1,37 | 1,85 | 2,15 | 35 | A1 | | | | | 4 | 4,38 | | | |
| GL30M | 17,5 | 1,37 | 1,85 | 2,15 | 35 | A1 | | | | | 4 | 4,38 | | | |

GÁZÜZEMŰ FRITŐZÖK - SZÉRIA S700**MŰSZAKI ADATOK**

| TÍPUS | Névsúlyos teljesítmény | LPG fogyasztás G30/31 | Metánfogyasztás G20 | Metánfogyasztás G25 | Egészéves szükséges belépő levegő | Szerkezet típusa | Elektromos névsúlyos teljesítmény | Előírás szerinti feszültség | Kábel típus átmérő H07RN-F | hengeres égő | Gömbölyű fejtű égő | Gömbölyű fejtű égő | Ovális fejtű égő |
|-------------------------|------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|-----------------------------------|------------------|-----------------------------------|-----------------------------|----------------------------|--------------|--------------------|--------------------|------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | A1 | kW | V _{ac} | mm Ø | n° | kW | n° | kW |
| SG18M1 - SG18M1EL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3X1,5 | 2 | 7 | | |
| SG18+18M1 - SG18+18M1EL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3X1,5 | 4 | 7 | | |



HU

GÁZÜZEMŰ FRITŐZÖK-SZÉRIA 900

MŰSZAKI ADATOK

| TÍPUS | Névleges teljesítmény | LPG fogyasztás G30/31 | Metánfogyasztás G20 | Metánfogyasztás G25 | Égéshez szükséges belépő levegő | Szerkezet típusa | Elektromos névleges teljesítmény | Előírás szerinti feszültség | kábel típus átmérő H07RNF | hengeres égő | Gömbölyű fejű égő | Ovális fejű égő |
|-----------------------------|-----------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------------------------|------------------|----------------------------------|-----------------------------|---------------------------|--------------|-------------------|-----------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | | kW | V _{ac} | mm Ø | n° | n° | n° |
| 9GL18MI - 9GL18MIEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | |
| 9GL18+18MI - 9GL18+18MIEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | |
| 9GL22M - 9GL22M/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | | | | | | 3 6,67 |
| 9GL22+22M - 9GL22+22M/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | | | | | | 6 6,67 |
| 9GL22MEL - 9GL22MEL/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | 3 6,67 |
| 9GL22+22MEL - 9GL22+22MEL/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | 6 6,67 |

GÁZÜZEMŰ FRITŐZÖK-SZÉRIA 900 "S"

MŰSZAKI ADATOK

| TÍPUS | Névleges teljesítmény | LPG fogyasztás G30/31 | Metánfogyasztás G20 | Metánfogyasztás G25 | Égéshez szükséges belépő levegő | Szerkezet típusa | Elektromos névleges teljesítmény | Előírás szerinti feszültség | kábel típus átmérő H07RNF | hengeres égő | Gömbölyű fejű égő | Ovális fejű égő |
|-----------------------------|-----------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------------------------|------------------|----------------------------------|-----------------------------|---------------------------|--------------|-------------------|-----------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | | kW | V _{ac} | mm Ø | n° | n° | n° |
| 9GL18MI - 9GL18MIEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | |
| 9GL18+18MI - 9GL18+18MIEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | |
| 9GL22M - 9GL22M/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | | | | | | 3 6,67 |
| 9GL22MEL - 9GL22MEL/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | 3 6,67 |
| 9GL22+22M - 9GL22+22M/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | | | | | | 6 6,67 |
| 9GL22+22MEL - 9GL22+22MEL/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | 6 6,67 |

GÁZÜZEMŰ FRITŐZÖK-SZÉRIA 900 "LX" TOP

MŰSZAKI ADATOK

| TÍPUS | Névleges teljesítmény | LPG fogyasztás G30/31 | Metánfogyasztás G20 | Metánfogyasztás G25 | Égéshez szükséges belépő levegő | Szerkezet típusa | Elektromos névleges teljesítmény | Előírás szerinti feszültség | kábel típus átmérő H07RNF | hengeres égő | Gömbölyű fejű égő | Ovális fejű égő |
|---------------------------------|-----------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------------------------|------------------|----------------------------------|-----------------------------|---------------------------|--------------|-------------------|-----------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | | kW | V _{ac} | mm Ø | n° | n° | n° |
| LX9GL18I - LX9GL18IEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | |
| LX9GL18+18I - LX9GL18+18IEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | |
| LX9GL22I - LX9GL22I/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | | | | | | 3 6,67 |
| LX9GL22IEL - LX9GL22IEL/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | 3 6,67 |
| LX9GL22+22I - LX9GL22+22I/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | | | | | | 6 6,67 |
| LX9GL22+22IEL - LX9GL22+22IEL/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | 6 6,67 |



KÜLÖNLEGES UTASÍTÁSOK

FIGYELEM!

Az „ÁLTALÁNOS TUDNIVALÓK”, „UTASÍTÁSOK A GÁZOS MODELLEKHEZ” és „UTASÍTÁSOK AZ ELEKTROMOS MODELLEKHEZ” fejezetekben említett ábrák a jelen kézikönyv kezdő oldalain találhatóak.

KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

A berendezés egy nagyon erős robusztus acélszerkezetből áll, négy darab függőleges irányban szabályozható lábakkal. Külső védőburkolata 18/10-es krómmal acélból készült. A felfűtés, hő- és mechanikai behatásoknak ellenálló, krómzott cső formájú inox- acéllemezből készült égők útján történik. A hőmérséklet szabályozását biztonsági szelepek, illetve berendezések garantálják.

BERENDEZÉS

Beszerezésének helye

A berendezést lehetőleg egy jól szellőzött helyiségben, elszívó-készülék kíséréte mellett állítsuk fel. A berendezés mind magában, mind, pedig más egyéb berendezés készülék egymáshoz rendelése mellett alkalmazható. Ilyen esetekben mindenesetre ajánlatos egy oldalirányú minimum 150 mm, illetve hátulsó pozícióban egy ugyancsak 150 mm-nyi távolságot betartani, különösképpen olyan esetekben, ahol a berendezés gyűlékony anyagból készült fal közelében kerülne beépítésre. Amennyiben a fent említett távolság betartása nem realizálható, ott az esetleges veszélyforrást jelentő hőhatás kiiktatáshoz egyéb biztonsági intézkedési megoldások szükségeltetnek, vagy pedig a berendezés felállításának a helyét körül kell csempézni, illetve más egyéb hőhatás elleni védőberendezésről kell gondoskodni. Helyezzük a berendezést egy asztalra, vagy egy gyűlékonymentes anyagból készült lapfelületre. Még mielőtt bekötőnk a készüléket, ellenőrizzük le a műszaki adatlapot, meggyőződve arról, hogy a rendelkezésre álló gáztípus azonos az előírás szerinti gáz típusával. Abban az esetben, ha a készülék egy eltérő típusú gázzal működne, e vonatkozásban informálódjunk a „működés más típusú gázokkal” című fejezetben.

Törvényrendeletek, műszaki előírások, illetve irányelvek

A készülék beszerelését az alábbi előírások betartása mellett kell elvégezni:

- UNI CIG 8723 normatíva
- épületek, illetve ezeknek helyiségeire vonatkozó tűzbiztonsági rendeletek;
- érvényben lévő baleset-megelőzésre vonatkozó rendeletek;
- gázszolgáltató hivatala által közreadott rendeletek;

- érvényben lévő CEI rendeletek;
- érvényben lévő VVF rendeletek

BESZERELÉS

A berendezés beszerelését, beállítását illetve karbantartását, a mindenkor érvényben lévő vonatkozó törvényrendeletek, illetve előírások függvényében, az erre felhatalmazott helyi gázszolgáltató vállalat végezheti el.

Beszerezési procedúrák

A készülék helyes pozícióját színteljesen a függőleges irányú szabályozható lábakkal végezhetjük el.

Gáz bekötése

A készülék 1/2" G -as csatlakozócsonkba történő beiktatását egy normaszertől csatlakozódugó segítségével, illetve fix bekötés révén oldhatjuk meg. Amennyiben flexibilis vezetőt alkalmaznánk, ezeknek a vonatkozó normatívák függvénye szerinti rozsdamentes acélból kell, hogy legyenek. A becsatlakoztatást követően, egy hozzáadott speciális spray segítségével ellenőrizzük, a tömítés megfelelőségét.

Füstelvezetés

A készülékek helyiségekben történő elhelyezését csak a mindenkor érvényben lévő, égéstermékek elvezetéséről szóló, beszerelési normatívák függvényében szabad megejteni. A berendezéseket úgy kell tekinteni, (lásd a "MŰSZAKI ADATOKAT") mint:

"A1" kategóriájú gázkészülékek

Melyek nincsenek külön kiképezve égéstermékek elvezetésére szolgáló csatlakozókkal.

Ezen készülékek produkálta égéstermékeket erre megfelelő égéstermék elszívó vagy ehhez hasonló berendezések beiktatásával kell realizálni, ami, vagy egy hatékony és biztonságos kémény, illetve direkt úton, szabadterbe történő elvezetés révén oldható meg.

Ennek hiányában, megengedett egy közvetlen külső térbe kicsatlakozó, légelszívó berendezés közbeiktatása, mely előírás szerinti, értékhatáron belüli teljesítménnyel bír, lásd a „MŰSZAKI ADATOK” című fejezetben, biztosítva ezáltal a helyiségben ténykedő dolgozók szükséges friss levegőigényét.



Elektromos bekötés

Még mielőtt hálózati feszültségbe csatlakoztatnánk a készüléket, ellenőrizzük, hogy:

- Az áramfeszültség értéke megfelel -e a műszaki adattáblán feltüntetett értékekkel.
- Van-e tényleges földelés
- A csatlakozókábel megfelel-e a készülék áramfelvevő képességének.

Ezen kívül a készüléknek még legalább egy olyan, 3 mm-es nyíláskontaktussal ellátott berendezéssel kell rendelkezzen, mely lehetővé teszi a készülék többpólusú módon történő kiiktatását. Ehhez a célhoz biztonsági megszakítókat tanácsos alkalmazni.

A többpólusú megszakítónak a készülék közelében kell lennie, jóváhagyási tanúsítvánnyal, és egy a készülékhez alkalmas részleggel kell, rendelkezzen.

A kábelnek legalább egy ilyen típusú legyen: H07 RN-F

A földelés SÁRGA-ZÖLD kábelének nem szabad, hogy megszakítva legyen.

Azonos teljesítményképesség

A készüléket egy azonos teljesítményképességgel rendelkező rendszerre kell csatlakoztatni. A kábelbilincs a kábel fölé van felillesztve. Az alábbi megjelölő táblával van ellátva



BEÜZEMELÉS

Beüzemelés megelőző műveletek

Még mielőtt beüzemelnénk a berendezést, ehhez ajánlatos eltávolítani a védőburkolatokat. Ezt követően egy langyos mosóporos vízbe mártogatott, kicsavart nedves törlőruha segítségével tisztítsuk meg alaposan a munkafelületeket, majd töröljük szárazra ezt egy száraz puha ronggyal.

Beüzemelés

Még mielőtt üzembe helyeznénk a berendezést, ellenőrizzük le, hogy a készülék műszaki jellege (kategória és alkalmazott gáztípus) kompatibilis-e a helyi, gáztermékcsaládok műszaki karakterisztikai sajátosságaival. Ellenkező esetben, rendeljük el a készülék helyi gáztermékcsaládjára történő adaptálását, vagy pedig az igényelt gázcsoportra való átalakítást. (lásd a "más típusú gázokkal történő működés") című fejezetben. A beüzemelésnél tartuk tiszteletben, a használati utasításban leírt tudnivalókat.

Teljesítmény ellenőrzése

Alkalmazzunk a készülékek névleges teljesítményéhez szükséges fűvókákat (dűzniket)

A teljesítménynek két típusa van:

- névleges teljesítmény, amely a készülék adattábláján van feltüntetve.
 - csökkentett teljesítmény
- A fentiekben említett fűvókákra vonatkozókat lásd az „ÉGŐK” című fejezet táblázatában.
- A gázadagolás nyomása az alábbi értékmegzőkön belül kell, hogy legyen:
- 18 - 22,5 mbar -ig, a második gáz termékcsalád esetében (metán)
 - 27 - 37 mbar -ig, a harmadik gáz termékcsalád esetében (propán-bután gáz).

A fentiekben közölt értékhatáron kívül eső nyomás esetén a készülék nem működőképes.

Amennyiben további teljesítményre vonatkozó vizsgálatot szeretnénk lefolytatni, akkor ezt egy teljesítményszámlálóval, az úgynevezett „volumetrikus metódus” segítségével tudjuk végrehajtani.

A szabályok értelmében, végül is ehhez elég ellenőrizni a fűvókák helyes működését.

Belépő nyomás ellenőrzése (4 ábra)

A belépő nyomást manométer segítségével kell mérni. (megállapított min. 0,1 mbar). Vegyük le a nyomáscsatakozó csavarját (A) majd illesszük fel rá a manométert: végezzük el a mérést, majd csavarjuk vissza hermetikusan a csavart (A).

FONTOSS: a nyomásmérést elvégezhetjük minden más egyéb, rácsatlakoztatott, működő gázkészülékkel.

Volumetrikus metódus alapján mért teljesítmény

Egy gázszámláló, illetve egy kronométer segítségével megmérhetjük egy bizonyos időegységen belüli fogyasztást. Ezt az értéket össze kell vetni a szintén így kiszámított E értékkel.

$$E = \frac{\text{Égő teljesítménye}}{\text{Gáz kalóriaértéke}}$$

Fontos, hogy a teljesítménymérést akkor végezzük el, amikor a készülék nyugalmi állapotban van.

Az égő teljesítménye névleges és csökkentett, névleges nyomásértékkel számított, lásd az "ÉGŐK" című fejezet táblázatában lévőket. A gáz kalóriaértéket meg lehet kérni a helyi gázszolgáltató vállalatától.

Működés ellenőrzése

Ellenőrizzük le, hogy a fűvókák típusa megegyezik-e az „ÉGŐK” című fejezet táblázatában lévőekkel. Ellenőrizzük le, hogy az alkalmazott nyomáscsökkentő teljesítményértéke meghaladja-e a rácsatlakoztatott összes készülék fogyasztási teljesítményének összegét. Ellenőrizzük le, hogy megfelelő-e a gáz tápvezetése.

Órláng ellenőrzése

A helyes besabályozás érdekében, biztosítani kell, hogy a láng tökéletesen körbeölelje a hő-elemet; ha ez nem így lenne, akkor ellenőrizzük le, hogy az injektor megfelelő-e a gáz típusához.



Belépő levegő ellenőrzése (5/6/7 ábrák)

A beszállás a Venturi cső segítségével az „ÉGŐK” táblázatban megjelölt X érték függvénye szerint történik, megvizsgálva ennél a láng állagát, melynek homogénnek, levegőteltettnak és hangtalanak kell, hogy legyen.

Működési ellenőrzés

- Kapcsoljuk be a készüléket
- Ellenőrizzük le, hogy a gázcsövek tömítettsége megfelelő-e;
- Ellenőrizzük le minimumon is a gáz lángját

Észrevételezések a beszerelő részére

- A használati utasítás alapján magyarázzuk el a felhasználónak a berendezés használatát, illetve működését, majd adjuk át neki a kézikönyvet.
- Informáljuk arról is a berendezés kezelőjét, hogy bármilyen átépítési munkát, illetve építéstechnikai módosítás esetén, mely káros behatással lehet a helyes égéshez szükséges belépő levegőellátására, ez esetben ismét ellenőrizni kell a készülék helyes működését.

Működés más gáztípusokkal

A más gáztípusokra való átváltoztatásért az „ÉGŐFEJEK” táblázatban, ahol beazonosíthatók a felhasználható fűvókák. Az átmérő századmilliméterben van feltüntetve minden egyes fűvókán. A nyomásszabályozóval rendelkező modelleknél (R) meg kell határozni és szabályozni kell a kimeneti nyomást is. A fűvókacseré végén el kell végezni az összes működési ellenőrzést, amint az az „ÜZEMBE HELYEZÉS” pontban látható, és a berendezés műszaki tábláján meg kell változtatni a gáztípus megjelölését.

A kimeneti nyomás szabályozása az „R” modelleknél

A szabályozócsavarokhoz úgy férhet hozzá, hogy leveszi a „C” burkolatot (ld. 12. ábra), majd letekeri a „D” csavart és az „E” vajtátnál felemeli egy megfelelő csavarhúzóval. Csatlakoztasson nyomásmérőt a „B (outlet)” kimenetnél a nyomáscsatlakozóhoz, nézze meg az „ÉGŐFEJEK” táblázatban, majd állítsa be a kimeneti nyomásértéket megfelelő csavarhúzóval az „F” csavarnál.

Égők pótlása

A 8, 10, 18 és 30 literes típusokhoz

Vegyük le az armatúrát miután kicsavartuk a felső és homlokzati részen található csavarokat, majd szedjük ki a dűzniket és cseréljük ki őket az „ÉGŐK” táblázatban megjelölt dűznikkel. Ahol szükség van rá, ne feledkezzünk el visszarakni a tömítéseket, illetve ezeket a helyeket szükség esetén új tömítésekkel ellátni.

A 7, 15, 20 és 22 literes típusokhoz

A dűznikhez a szekrény ajtajának kinyitása révén férhetünk hozzá. Csavarjuk ki, majd cseréljük ki őket az „ÉGŐK” táblázatban megjelölt dűznikkel. Ne feledkezzünk el visszarakni a tömítéseket, illetve ezeket a helyeket szükség esetén új tömítésekkel ellátni.

Pilótaláng beszállás (Rajz H)

A pilótaláng fűvókája, illetve levegője fix. Egyetlen műveletet igényel, amikor nála a fűvókacserét a mindenkori gáztípusának megfelelően kell megejteni, az

alábbiak szerint:

- Csavarjuk ki a rögzítő csavarokat, majd vegyük le a műszerfalat (ahol szükséges)
- Csavarjuk le a bekötőcső anyát (n. 14) majd vegyük ki a bekötőcsövet, (n. 15), illetve az órláng fűvókát. (n. 16).
- Cseréljük ki az órláng fűvókát, az „ÉGŐK” táblázatban megjelölt fűvókával.
- Végezzük el az órláng fűvókájának cseréjét, majd rögzítsük vissza a bekötőcső anyacsavarját, (n.14) a bekötőcsövel együtt. (n.15).

A KÉSZÜLÉK BIZTONSÁGI RENDSZERE

Biztonsági szelep: ez egy forgatónyomatékos hő-szelep, mely lehetővé teszi a gázegőhöz történő áramlásának megszakítását, arra az esetre, ha az órláng kialudna. A működés visszaállítása érdekében meg kell ismételni a vezérlő gyújtóberendezés szükséges műveleteit. Biztonsági termosztát: súlyos rendellenességek esetén zárjuk el a gáz beáramlását. Ez a művelet manuálisan történik, majd a visszaállítást a (7) csavar kilazítása mellett végezzük el. (10-11 ábrák). Ha ezt nem sikerülne elvégezni, akkor értesítsük a műszaki Szervizszolgálatot.

KARBANTARTÁS

A készülék úgy lett szerkesztve, hogy a karbantartása szinte minimális. Ennek ellenére azt tanácsoljuk a felhasználónak, hogy kössön az eladóval egy szervizszolgálati szerződést, melynek keretében a készüléket legalább évente felülvizsgálják erre specializált szakembereink, illetve képzett technikusunk.

ALKATRÉSZEK PÓTLÁSA (ALKATRÉSZCSERE)

ALKATRÉSZEK CSERÉJÉNÉL KIMONDOTTAN A GYÁRTÓTÓL SZÁRMAZÓ EREDETI ALKATRÉSZEKET HASZNÁLJUK. Az alkatrészek cseréjét csakis egy erre felhatalmazott személy végezheti!

Némelyik típusnál elég kilazítani az alsó vázban lévő csavarokat, majd azután levenni a műszerfalat, vagy amennyiben a homlokzati részen szeretnénk alkatrészcsere-t végezni, akkor ebben az esetben nyissuk ki az alsó ablakszárnyat.

VIGYÁZAT: az alkatrészcsere előtt ürítsük ki először a folyadékfelfogó edényt, majd emeljük ki a vezérlő műszerfalat.

Gázszelep: minden csatlakozórész látható helyen van. Egy ehhez való kulcs segítségével csavarjuk ki a gáz belépő csatlakozórészét, a kilépő gázcsatlakozót, illetve az órláng forgatónyomatékos hő-szelepet. Szedjük le az oldalsó csavarokat, majd végezzük el a cserét. Illesszük be jól a hő-szelepet.

Biztonsági termosztát: vegyük le a forgónyomatékos hő-szelep faston-ját. Csavarjuk ki a borító rögzítő csavaranyát, majd pótoljuk ezt. Amint csatlakoztattuk a fastonokat, ellenőrizzük a megfelelő kontaktust. Ellenőrizzük, hogy a termosztát hő-szelep (gomba) rendszeren a helyén van-e.



Égő: az égő jól látható helyen két csavar és egy csavaranya révén van berögzítve a talpazatba. Vegyük ki a csavarokat, végezzük el a cserét, majd lazán húzzuk vissza a csavarokat.

Forgónyomatékos gyertyás gyújtó hő-betét: hogy megkönnyítsük e két alkatrész cseréjét, vegyük ki az őrláng betétjét berögzítő két csavart. A két rögzítő csavar kizsedését követően végezzük el a csere műveletét.

A cserét követően, a megfelelő sorrend mellett helyezzük vissza a műszerfalat, és az ehhez tartozó részeket.

MEGJEGYZÉS

Miután elvégeztük a gázadagoló szerkezet alkatrész cseréjét, ellenőrizzük le az egyes elemek helyes működését, illetve az összeillesztett részek közötti előírás-szerinti tömítettséget.

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

ÜZEMBE HELYEZÉS

Mivelhogy a készülék foglalkozásbeli használatra lett rendszerezve, ezt egy erre betanított kezelőnek szabad csak használni.

A használójának azt tanácsoljuk, hogy még mielőtt üzembe helyezné a készüléket, ellenőrizze le előtte ennek szabályszerű telepítését.

A gyártó elhárít magáról minden olyan anyagi vonzatú felelősség átvállalását, mely a rossz telepítés, hiánytalan karbantartás, illetve a készülék szakszerűtlen használatára vezethető vissza.

Még mielőtt üzembe helyeznénk a készüléket, OVASSUK EL FIGYELMESEN A JELEN BROSÚRÁBAN LÉVŐ HASZNÁLATI ÚTMUTATÓT, különös súlyt fektetve ennél a biztonsági normatívákra, illetve biztonsági berendezésekre vonatkozólag.

Ügyeljünk rá, hogy a készülék használata után zárjuk el mindig a gázcsapokat, de legfőbbképp karbantartási, illetve javítási műveletek végzése közben.

Maradéktalanul tartsuk be a főzésre vonatkozó előírásokat, főleg a készülék használatának első periódusában, mindaddig, amíg a gyakorlat és tapasztalat lehetővé nem teszi számunkra, hogy az időt és a hőmérsékletet mi magunk válasszuk ki.

Mielőtt bekapcsolnánk az égőt, a mellékelt takarítási fejezetben foglaltak szerint végezzük el egy alapos mosást a főzőalajjal érintkezésben lévő részekben, majd töltsük fel olajjal az edényt a megjelölt szintig, (jelzésszint) azt követően, hogy ellenőrizzük, el van-e zárva a csap.

BEKAPCSOLÁSA

Az égők adagolása egy biztonsági, termo-statikus szelepen át történik.

Az őrláng (pilótaláng) begyújtása (600 –as széria) (10 ábra)

Nyomjuk le (☀) nyomógombot, (3), azt tartjuk addig lenyomva, amíg a csöveken át levegő érkezik, majd

nyomjuk le ismét az elektromos gyújtó nyomógombot (2). Az armatúrán lévő kémlelő nyíláson át ellenőrizzük le, hogy ég-e az őrláng. Hagyjuk benyomva néhány másodpercig a nyomógombot (3), majd eresszük vissza. Ha kialudna az őrláng, ismételjük meg a műveletet.

ŐAz őrláng meggyújtása (700/900 sorozat) (11. ábra)
Nyomjuk be és tekerjük jobbra a kapcsolót a (☀) (PILOT) állásig

Ebben az állásban a kapcsoló nyomva tartásával nyomjuk meg többször egymás után a piezoelektromos gombot, amíg meg nem gyullad az őrláng. Az (R) modelleknél még tekerje el a gombot a piezoelektromos kapcsoló aktiválásához (lásd a13. ábrát).

5 másodperc után engedje el a gombot és tekerje a kívánt állásba. Amennyiben az őrláng kialszik, ismételje meg a műveletet.

Őrláng begyújtása (GL18...,SGL18...,9GL18...,S9GL18...,LX9GL18...,9GL22...,EL,S9GL22...,EL,LX9GL22...,EL) (11 ábra)

Forgassuk el órajársával megegyező irányba a (1) kapcsológombot a (☀) pozícióba.

Ebben a pozícióban nyomjuk le a nyomógombot mindaddig, amíg ki nem gyullad az őrláng. Kb. 60 másodperc után eresszük vissza a nyomógombot, majd forgassuk el (●) pozícióba. Ismételjük meg a műveletet, amennyiben nem gyulladna ki az őrláng.

Főgők begyújtása és hőmérsékletszabályozás

Ahhoz, hogy begyújthassuk a főgőt, el kell tekernünk a kapcsológombot órajársával ellentétes irányba a kívánt hőmérséklet értékszintjéig. A termosztát szelepét a 600-as szériánál az 1 - 8 közötti pozícióban, míg a 700/900 –as szériánál 1 - 7 között azonosíthatjuk be. Minden pozícióban az alábbi indikatív hőmérsékletértékek találhatók:

Szelep pozíció 8

| Pozíció | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|---------------|-------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Hőmérséklet C | kikapcsolva | 110 | 121 | 133 | 145 | 156 | 168 | 179 | 190 |

Szelep 7 pozíció

| Pozíció | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---------------|-------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Hőmérséklet C | kikapcsolva | 115 | 130 | 143 | 157 | 171 | 180 | 190 |

Főgők begyújtása és hőmérsékletszabályozás (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI)

A főgők begyújtásánál forgassuk az armatúrán lévő szabályzó kapcsológombot a kívánt hőmérsékleti állásszintig.

KIKAPCSOLÁS

Kikapcsolás normál működés mellett (9-10 ábrák)
KIKAPCSOLÁS (600 szériánál) . A főgők kikapcsolásához elég ha elfordítjuk (1) kapcsológombot (☀) pozícióba. Ebben az állásban csak az őrláng marad kigyulladva. Ha teljesen ki akarjuk kapcsolni a készüléket, akkor nyomjuk le a (●) kikapcsoló gombot (4).

Még mielőtt újra begyújtanánk, várjunk kb. 1 percet, amíg



a szelep újra kinyit.

KIKAPCSOLÁS (700/900 szériák) A főégők kikapcsolásánál forgassuk el a (1) kapcsológombot (☀️) pozícióba. Ebben a pozícióban az órláng kigyulladva marad. A készülék teljes kikapcsolásához forgassuk el a kapcsológombot (●) pozícióba.

KIKAPCSOLÁS (elektromos vezérlések). A főégők kikapcsolásánál tekerjük el a (1) kapcsológombot (☀️) pozícióba. Ebben a pozícióban csak az órláng marad égve. Ha a készüléket teljesen ki szeretnénk kapcsolni, forgassuk el a kapcsológombot (●), pozícióba. Nyomjuk le a START/STOP elektromos ellenőrző kapcsológombját.

Kikapcsolás (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI)

A főégők kikapcsolásánál forgassuk el az armatúrán lévő termosztát kapcsológombját 0 pozícióba, majd fordítsuk el a kapcsolót (1) (☀️) pozícióba. Ebben az állásban csak az órláng marad égve. Ha teljesen ki szeretnénk kapcsolni a készüléket, forgassuk el a (1) kapcsolót (●) pozícióba.

Meghibásodás esetén történő kikapcsolás

Meghibásodás esetén zárjuk el azonnal a készülék gázadagolását.

Hogyan cselekedjünk meghibásodás, illetve hosszabb ideig tartó működés megszakítás eseteiben.

Amennyiben a készülék hosszabb ideig kiiktatásra kerülne, vagy meghibásodás, illetve szabálytalan működés miatt huzamosabb ideig állna, akkor ez esetben el kell zárni a külső gázhálózat főkapcsolóját.

Miután elvégeztünk minden szükséges tisztítási műveletet, a szárazra törölt inox felületeket le kell ápolni egy a normál kereskedelemben is kapható, szokványos rozsdásodást megelőző védőszerrel. Meghibásodás esetén azonnal értesítsük a Szerviz Szolgálatot.

ELEKTRONIKUS VEZÉRLÉSEK MŰKÖDÉSE

Sütési hőmérséklet beállítása (lásd 14. ábra)

Amikor az olajsütő kikapcsolt állapotban van, de a tápkábel csatlakoztatták az elektromos hálózatra, a kijelző (A) a tartályban levő olaj hőmérsékletét mutatja.

Nyomja meg a nyilakat (B), hogy növelje vagy csökkentse a sütés hőmérsékletének értékét.

A kijelzőn megjelenik a kiválasztott hőmérséklet és egy hangjelzés mutatja, hogy a beállítást elfogadta a gép.

Az eljárás végén a kijelző ismétlően a tartály belsejében levő hőmérsékleti értéket mutatja.

A sütési hőmérséklet beállítását el lehet végezni mind akkor, amikor az olajsütő kikapcsolt állapotban, mind pedig akkor, amikor bekapcsolt állapotban van.

Amikor egy olyan hőmérsékleti értéket állít be, amely alacsonyabb a tartályban levő olaj értékénél, meg kell várni az olaj lehűtését.

Bekapcsolás és kikapcsolás (lásd 14. ábra)

Az olajsütőt felszerelték elektromos gyújtóláng begyújtással, így mindig ellenőrizze, hogy csatlakoztatta-e az olajsütőt a villamos hálózatra.

Nyomja le és forgassa a szelepet gyújtás pozícióba (☀️), majd tartsa lenyomva, hogy begyújtsa a gyújtólángot, és

mielőtt felengedné a gombot, várjon néhány másodpercet a termoelem melegedésének függvényében.

Nyomja le és forgassa el a gombot működés pozícióba (●), és most az olajsütő bekapcsolásához tartsa lenyomva néhány másodpercig az indítógombot (C), a zöld színű led (D) villogni kezd és az égők bekapcsolnak.

Amikor elérte a beállított hőmérsékletet, az olajsütő egy hangjelzést ad ki, és ezen a ponton átlép a hőmérséklet megtartás üzemmódba és elvégzi a folyamatos begyújtásokat és kikapcsolásokat, hogy állandóan tartsa az olaj hőmérsékletét.

Minden egyes alkalommal egy hangjelzést hall akkor, amikor az olajsütő elérte a beállított hőmérsékletet.

Az olajsütő kikapcsolásához tartsa lenyomva néhány másodpercig a gombot (C), az égők kikapcsolnak és a zöld színű led (D) nem villog tovább.

Csak a gyújtóláng marad bekapcsolva és az kijelzőn (A) megjelenik a tartály belsejében levő olaj hőmérséklete.

A gyújtóláng kikapcsolásához nyomja le és állítsa a szelep gombját (●) pozícióba.

OLVASZTÁS funkció (lásd 14. ábra)

Az olvasztás funkció lehetővé teszi az olaj melegítését hirtelen hőmérséklet emelkedések nélkül és az olajsütő ciklikus működtetését.

Ezt a funkciót elsősorban hideg hónapokban használják akkor, amikor az olaj kezd kissé megszilárdulni, vagy azokban az esetekben, amikor növényi zsiradékot használnak sütésre.

Az olajsütő ciklikus működtetésével a sütéshez használt zsiradék nem ég meg.

Az olvasztás funkció bekapcsolásához tartsa lenyomva néhány másodpercig a gombot (E), a piros színű led (F) villogni kezd, az olajsütő elkezd ciklikusan működni egészen addig, míg eléri a 100°C-os hőmérsékletet, aztán ahelyett, hogy átlépne automata üzemmódba, az olajsütő folyamatos működési módba vált, és így emeli az olaj hőmérsékletét a beállított értékre.

Az olvasztás funkciót bármikor be és ki lehet kapcsolni a gomb (E) lenyomásával.

Ha bekapcsolja az olvasztás funkciót az olajsütő bekapcsolása előtt, akkor a 100°C elérések a berendezés automatikusan a hőmérséklet megtartás állapotba lép, és az olaj hőmérsékletét 100°C-on tartja.

A folyamatos működéshez elég lenyomni a nyilakat (B), és ekkor az olajsütő elkezd melegíteni az olajat egészen addig, míg eléri a beállított értéket.

KÉSZÜLÉK ÁPOLÁSA

ÉSZREVÉTELEZÉSEK ÉS TANÁCSOK

Az olajsíntnek mindig a maximum illetve minimum szint között kell állnia.

Nem megfelelő olajsínt állás mellett soha ne kapcsoljuk be a készüléket.

Cseréljük gyakran az olajat: ne használjunk immár beburnult és besűrűsödött olajat.

Ne töltsük meg soha a kosarat befogadóképességének 50 %-nál tovább: ez az arány mellett gyors és biztonságos a sütés. A kosár edénybe történő behelyezését követően egy gyors habképződés jön létre, mely az élelmiszerben lévő víz és meleg olaj összeolvadására vezethető vissza.



Amennyiben ez a képződés nagyobb méretet öltene, emeljük ki ismét a kosarat, majd helyezzük vissza megszűntetve ez által a hab képződését.

Az élelmiszer sütése közben ételdarabkák válnak le; a nagyobb darabok a rácson maradnak, míg a kisebb darabkák lent a hideg részen ülepednek le.

Ahhoz, hogy elkerüljük ezt a fajta, oda égéssel együtt járó lerakódást, időszakonként tisztítsuk meg a készüléket. Miután eltávolítottuk az ételdarabkákat, végezzük hideg olajjal a tisztítási műveletet.

SZILÁRD ZSÍROK HASZNÁLATA ESETÉNI ÉSZREVÉTELEZÉSEK (ZSÍROK)

Abban az esetben, ha a sütéshez szilárd halmazállapotú zsírokat használnánk, ennél veszélyes szituációkat élhetünk meg mind a zsír felmelegítése, mind, pedig a fritőz- edény vonatkozásában.

Éppen ezért fokozatosan kell felhevíteni a zsírt, még pedig az alábbiak szerint:

Vegyük ki a kosarat, az edényhálót majd helyezzük bele a szilárd zsírt.

Egy percen állítsuk a készüléket maximális teljesítményre, azután állítsuk vissza őrlangra.

A zsír az őrlangtól felmelegített csövel érintkezve elkezd felolvadni.

Várjunk még néhány perct mintegy garantálva ezzel az egyenletes, rámelegítés nélküli felmelegítést.

Egy további percig állítsuk vissza a készüléket maximális teljesítmény szintre, majd vigyük vissza őrlang pozícióba.

Ekkora már a csövek is eléggé fel lesznek melegedve, melyet követően várjuk meg, hogy a zsír teljesen feloldódjon, majd helyezzük vissza helyükre az edényhálót és a kosarat. A fritőzt csak azt követően tudjuk rendeltetésszerűen használni, ha már a zsír teljesen felolvadt és mennyiségileg is megfelelő.

A FORRÓ OLAJ HASZNÁLATÁRA VONATKOZÓ FIGYELMEZTETÉSEK

Tilos minden olyan művelet ami az alábbiakat okozza:

- Az olaj túlhevülése.
- Az olajsütő nem rendeltetésszerű használata.
- Az olaj cseréje amikor az olajsütő meleg.
- Gyúlékony oldószerek használata a tisztításhoz.
- A tartály helytelen feltöltése (szint fölött vagy alatt).
- Nedves, nem lecsepegtetett étel vagy víz hozzáadása a forró olajhoz.

LERAKÓDÁSOK TISZTÍTÁSA

Várjuk, meg míg leülepedik, majd ha lehült az olaj, fogantyújánál fogva emeljük ki a hálót, ügyelve arra, hogy ezt függőleges pozícióban tartva egy laza mozdulat kíséretében gyűjtsük egybe a lerakódott ételmaradékokat.

a) Az egy munkalapú típusoknál (8 ábra) (GL 8B - GL 8+8B - GL 8M - GL 8+8M - GL10B - GL 10+10B - GL 30B - GL30M). Mielőtt kinyitnánk a leürítő csapszelepet, (6), illesszük be a (15) csövet a (5) furatba, az ábrán látottak szerint.

Azt követően, hogy a leürítő alá egy edényt vagy legalább egy 12 literes fémvödörrel helyeztünk el, nyissuk meg a (6) szabályzókart, az után, hogy feltöltük a (14) pöcköt.

Ha befejeztük a leürítést zárjuk el csapszelepet, miközben elforgattuk (6) kart majd egy ellentétes manővert követően, vegyük ki (15) a csövet.

b) Típusok, bútorral (9 ábra) Győződjünk meg róla, hogy a felfogó edény (9) oda lett-e rakva az ürítő nyílás alá (8), majd ezután fordítsuk el az ürítő pillangós szelepet mely, megnyitja a csapot.

TISZTÍTÁSA FIGYELEM!

- A tisztítás előtt kapcsoljuk ki a készüléket, és hagyjuk lehűlni.

- Ha a készülék elektromos működésű, akkor a tisztítási műveletek előtt a készüléket iktassuk ki a főáramkörből. A készülék napi alapos tisztítása garantálja a tökéletes működést, illetve a hosszú élettartamot.

Az acél felületeket egy puha törölrüha segítségével forró melegvízben feloldott mosogatószerrel kell megtisztítani; az erősebb szennyeződést etilalkohol, aceton, vagy más egyéb halogén oldószert segítségével távolíthatjuk el; **a tisztításhoz soha ne alkalmazzunk mosószeret, vagy más egyéb korróziót, kiváló szereket, mint pl. savak, kloridok, sósav, vagy kénsav. A savak használata veszélybe sodorhatják a helyes működést, illetve a készülék biztonságát.**

Soha ne alkalmazzunk a tisztításhoz kefért, fémgyapjút, vagy más fémmel vagy ötvözzel bevont csiszolókorongot, mivelhogy ezek rozsdafoltokat idézhetnek elő, ami további rozsdásodást von maga után.

Ugyanebből a megfontolásból kerüljük a vasból készült tárgyakkal való kontaktust.

Óvakodjunk a fémgyapjútól, illetve drótkéféttől, mivelhogy ezeknek használata nem csak, hogy rozsdásodást idézhetnek elő a felületen, de akár káros kimenetelű karcolóást is okozhatnak.

Ha a szennyeződés nagyon csökönyös, ennek tisztításához semmi esetre se használjunk üvegszálal, vagy smirglipapírt; alkalomadtán használjunk szintetikus szivacsot (pl. Scotchbrite márkát).

Ügyszintén ne használjunk például az ezüst tisztításához alkalmazott szereket, óvakodjunk a klórsavas gőzök, vagy például a padló felmosásához használt kénsav tartalmú szerektől.

Közvetlen vízsugárnak se nagyon tegyük ki a gépet, mert hogy ez is károsíthatja a készüléket.

A készülék tisztítását követően tiszta vízzel alaposan öblítsük le a berendezést, majd egy puha törölrühával töröljük szárazra.

Miután elvégeztünk minden tisztítási műveletet, az előtte alaposan szárazra törölt inox-acél felületeket ápoljuk a kereskedelmi forgalomban kapható rozsdásodást megelőző szerekekkel.



BESZERÉST VÉGZŐ MEGBÍZOTT SZEMÉLYEK RÉSZÉRE TUDNIVALÓK RENDELLENSÉGEK

FORGÓNYOMATÉKOS HŐ-BETÉT

Nem marad kigyulladva az őrláng:

Ki kell cserélni a hő-betétet

BIZTONSÁGI TERMOSZTÁT

Nem marad kigyulladva az őrláng:

Ha hő-betétcsere után nem maradna kigyulladva az őrláng, akkor kössük össze a biztonsági termosztáttal egy magasságban lévő vezetékeket. Ha sikerült kiiktatni a rendellenességet, cseréljük ki a biztonsági termosztátot.

Közbelép a biztonsági termosztát:

Helyezzük vissza a termosztátot. Kapcsoljuk be újra a készüléket, majd üzemelés közben ellenőrizzük le az olaj hőmérsékletét. A biztonsági termosztát 211 °C e 230 °C közötti hőmérsékleti intervallumokba lett beállítva.

Egy bűvár hőmérsékletmérő segítségével győződjünk meg róla, hogy a termosztát megfelelő hőmérséklet mellett kapcsol-e ki. Ha alacsonyabb hőmérséklet mellett kapcsol csak ki, akkor ki kell cserélni a termosztátot. Ha termosztát a kívánt hőmérséklet előtt lép működésbe, akkor hibát a szelepleben kell keresni. (gomba vagy vájatok).

SZELEP

Semmilyen oknál fogva ne nyúljunk a szeleplehez.

Ne kíséreljük meg se megjavítani, se kicserélni a vájatokat/vagy a gombát

A hozzábabrált szeleplekre nem jár garancia.

Biztonsági ellenőrzés történő műveletek:

Miután ellenőriztük az olaj hőmérsékletét, cseréljük ki a szelepletet.

Nem marad kigyulladva az őrláng:

Miután kicseréltük a hő-betétet és összehidaltuk a biztonsági termosztáttal egy magasságban lévő vezetékeket, és ennek ellenére továbbra sem szűn meg az adott rendellenesség akkor a hiba a szeleple elektromágneses részében, van. Ha garanciás a szeleple: cseréljük ki a szelepletet. Ha lejárt a garanciája (a szeleple gyártásától, dátumtól számított 24 hónap letelte után.): cseréljük ki az elektromágneket.

ELEKTROMOS GYÚJTÓ

Ha nem ad le szikrát:

Szemrevételezés mellett ellenőrizzük a gyújtószál állapotát (nem szabad olajjal szennyezettek lennie) és gyújtószálborítót, melynek nem szabad szakadtnak és berepedtnek lennie. Győződjünk meg róla, hogy a gyújtószálborító megfelelő kontaktus-helyzetben van-e az armatúrán. Ellenőrizzük le a gyújtószál illetve ennek borítófoglatát állapotát majd cseréljük ki gyertyát.



TÁJÉKOZTATÁS A FELHASZNÁLÓK RÉSZÉRE

Az elektromos és elektronikus berendezésekben lévő veszélyes anyagok használatának csökkentéséről valamint a hulladékkezelésről szóló 2002/95/EK, 2002/96/EK és 2003/108/EK irányelvek végrehajtása.

Az berendezésen vagy a csomagoláson található, áthúzott szeméttárolót ábrázoló jel arra utal, hogy a terméket hasznos élettartama végén az egyéb hulladékoktól elkülönítve kell összegyűjteni. Az élettartamuk végéhez érő készülékek szelektív hulladékgyűjtését a gyártó szervezi meg és irányítja. Annak a felhasználónak tehát, aki meg kíván szabadulni a jelen készüléktől, kapcsolatba kell lépnie a gyártóval és követnie kell a gyártó által felállított rendszert, amely az élettartamuk végére érő készülékek szelektív hulladékgyűjtésére vonatkozik. Amennyiben a készüléket szelektíven gyűjtjük újrahasznosítás, feldolgozás vagy környezetkímélő hulladékkezelés céljából, hozzájárulunk a környezetre vagy az egészségre gyakorolt esetleges negatív hatások elkerüléséhez és elősegítjük a készüléket alkotó anyagok újrafelhasználását illetve újrahasznosítását.

Amennyiben a tulajdonos szabálytalanul végzi a termék hulladékkezelését, úgy ez a hatályos jogszabályok által előírt szabálysértési eljárást vonja maga után.

JÓTÁLLÁSI IGAZOLÁS

CÉG: _____

ÚT/UTCA: _____

IRSZ: _____ HELYSÉG: _____

MEGYE: _____ FELSZERELÉSI DÁTUM: _____

MODELL _____

NYILVÁNTARTÁSI SZÁM _____

FIGYELMEZTETÉS

A gyártó nem vállal felelősséget a jelen füzet tartalmának esetleges, átírási- vagy nyomdahibából eredő pontatlanságaiért. Fenntartja továbbá annak jogát, hogy a terméken a szükségesnek vagy hasznosnak vélt módosításokat eszközölje, anélkül, hogy annak lényegi jellemzőin változtatna. A gyártó nem vállal semmilyen felelősséget abban az esetben, amikor nem tartják be szigorúan a jelen útmutatóba foglalt előírásokat. A gyártó nem vállal semmilyen felelősséget azokért a közvetlen vagy közvetett károkért, melyet a készülék helytelen beszerelése, illetéktelen beavatkozás, nem megfelelő karbantartása, illetve hozzá nem értő személy általi használata okoz.



Brugsanvisning

| | |
|--------------------------|------------|
| Størrelse | 184 |
| Tekniske data | 186 |
| Specifikke instruktioner | 188 |



GASOPVARMEDE FRITUREAPPARATER - SERIE 600

| Apparattype | Beskrivelse | Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde) | Type |
|-------------|---|---|------|
| GL8B | Gasopvarmet fritureapparat til bord, 8 L | mm 300x600x290 (410) | A1 |
| GL8M | Gasopvarmet fritureapparat med møbel, 8 L | mm 300x600x900 (1020) | A1 |
| GL8+8B | Gasopvarmet fritureapparat til bord, 8+8 L | mm 600x600x290 (410) | A1 |
| GL8+8M | Gasopvarmet fritureapparat med møbel, 8+8 L | mm 600x600x900 (1020) | A1 |

GASOPVARMEDE FRITUREAPPARATER SERIE 700

| Apparattype | Beskrivelse | Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde) | Type |
|-------------|---|---|------|
| GL10B | Gasopvarmet fritureapparat til bord, 10 L | mm 400x700x290 (430) | A1 |
| GL10M | Gasopvarmet fritureapparat med møbel, 10 L | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL7+7M | Gasopvarmet fritureapparat med møbel, 7+7 L | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL10+10B | Gasopvarmet fritureapparat til bord, 10+10 L | mm 800x700x290 (430) | A1 |
| GL10+10M | Gasopvarmet fritureapparat med møbel, 10+10 L | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL15M | Gasopvarmet fritureapparat med møbel, 15 L | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL15+15M | Gasopvarmet fritureapparat med møbel, 15+15 L | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL18MI | Gasopvarmet fritureapparat med møbel, 18 L | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL18MI-E | Gasopvarmet fritureapparat med møbel, 18 L | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL18+18MI | Gasopvarmet fritureapparat med møbel, 18+18 L | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL18+18MI-E | Gasopvarmet fritureapparat med møbel, 18+18 L | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL20M | Gasopvarmet fritureapparat med møbel, 20 L | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL20+20M | Gasopvarmet fritureapparat med møbel, 20+20 L | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL30B | Gasopvarmet fritureapparat til bord, 25 L | mm 800x700x290 (430) | A1 |
| GL30M | Gasopvarmet fritureapparat med møbel, 25 L | mm 800x700x900 (1040) | A1 |

GASOPVARMEDE FRITUREAPPARATER SERIE 900

| Apparattype | Beskrivelse | Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde) | Type |
|---------------|--|---|------|
| 9GL18MI | Gasopvarmet fritureapparat med møbel, 18 L | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18MIEL | Gasopvarmet fritureapparat med møbel – elektriske betjeningsknapper, 18 L | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18+18MI | Gasopvarmet fritureapparat med møbel, 18+18 L | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18+18MIEL | Gasopvarmet fritureapparat med møbel – elektriske betjeningsknapper, 18+18 L | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22M | Gasopvarmet fritureapparat med møbel, 22 L | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22M/R | Gasopvarmet fritureapparat med møbel med trykregulator 22 L | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22M | Gasopvarmet fritureapparat med møbel, 22+22 L | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22M/R | Gasopvarmet fritureapparat med møbel med trykregulator 22 + 22 L | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22MEL | Gasopvarmet fritureapparat med møbel – elektriske betjeningsknapper, 22 L | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22MEL/R | Gasopvarmet fritureapparat med møbel – elektronisk betjening med trykregulator 22 L | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22MEL | Gasopvarmet fritureapparat med møbel – elektronisk betjening 22 + 22 L | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22MEL/R | Gasopvarmet fritureapparat med møbel – elektronisk betjening med trykregulator 22 + 22 L | mm 800x900x900 (1065) | A1 |



GASOPVARMEDE FRITUREAPPARATER SERIE S700

| Apparattype | Beskrivelse | Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde) | Type |
|--------------|--|---|------|
| SGL18MI | Gasopvarmet fritureapparat med møbel, 18 L | mm 400x730x900 (1090) | A1 |
| SGL18MIEL | Gasopvarmet fritureapparat med møbel – elektriske betjeningsknapper, 18 L | mm 400x730x900 (1090) | A1 |
| SGL18+18MI | Gasopvarmet fritureapparat med møbel, 18+18 L | mm 800x730x900 (1090) | A1 |
| SGL18+18MIEL | Gasopvarmet fritureapparat med møbel – elektriske betjeningsknapper, 18+18 L | mm 800x730x900 (1090) | A1 |

GASOPVARMEDE FRITUREAPPARATER SERIE S900

| Apparattype | Beskrivelse | Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde) | Type |
|----------------|--|---|------|
| S9GL18MI | Gasopvarmet fritureapparat med møbel, 18 L | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL18MIEL | Gasopvarmet fritureapparat med møbel – elektriske betjeningsknapper, 18 L | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL18+18MI | Gasopvarmet fritureapparat med møbel, 18+18 L | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL18+18MIEL | Gasopvarmet fritureapparat med møbel – elektriske betjeningsknapper, 18+18 L | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22M | Gasopvarmet fritureapparat med møbel, 22 L | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22MEL | Gasopvarmet fritureapparat med møbel – elektriske betjeningsknapper, 22 L | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22M | Gasopvarmet fritureapparat med møbel, 22+22 L | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22MEL | Gasopvarmet fritureapparat med møbel – elektriske betjeningsknapper, 22+22 L | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22M/R | Gasopvarmet fritureapparat med møbel med trykregulator 22 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22MEL/R | Gasopvarmet fritureapparat med møbel – elektronisk betjening med trykregulator 22 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22M/R | Gasopvarmet fritureapparat med møbel med trykregulator 22 + 22 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22MEL/R | Gasopvarmet fritureapparat med møbel – elektronisk betjening med trykregulator 22 + 22 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |

GASOPVARMEDE FRITUREAPPARATER SERIE LX900 TOP

| Apparattype | Beskrivelse | Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde) | Type |
|-------------|--|---|------|
| LX9GL18IEL | Gasopvarmet fritureapparat hængende model – elektriske betjeningsknapper, 18 L | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22EL | Gasopvarmet fritureapparat hængende model – elektriske betjeningsknapper, 22 L | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22EL/R | Gasopvarmet fritureapparat, hængende model – elektronisk betjening med trykregulator, 22 L | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL18I | Gasopvarmet fritureapparat hængende model, 18 L | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22 | Gasopvarmet fritureapparat hængende model, 22 L | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22/R | Gasopvarmet fritureapparat, hængende model med trykregulator, 22 L | mm 400x900x580 (840) | A1 |

**GASOPVARMEDE FRITUREAPPARATER - SERIE 900****TEKNISKE DATA**

| MODEL | Nominal effekt | LPG-forbrug G30/31 | Metanforbrug G20 | Metanforbrug G25 | Primerluft til forbrænding | Konstruktions type | Nominal elektrisk effekt | Klægtjort til en spænding på | Ledning af typen H07RNF med sektion | Cylinderformet blus | Blus R (hurtig) power | Blus UR (ekstrahurtig) power | Blus med ovalt hoved |
|-----------------------------|----------------|--------------------|-------------------|-------------------|----------------------------|--------------------|--------------------------|------------------------------|-------------------------------------|---------------------|-----------------------|------------------------------|----------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | | kW | V _{ac} | mm Ø | n° | n° | n° | n° |
| 9GL18MI - 9GL18MIEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | |
| 9GL18+18MI - 9GL18+18MIEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | |
| 9GL22M - 9GL22M/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | | | | | | | 3 6,67 |
| 9GL22+22M - 9GL22+22M/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | | | | | | | 6 6,67 |
| 9GL22MEL - 9GL22MEL/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 3 6,67 |
| 9GL22+22MEL - 9GL22+22MEL/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 6 6,67 |

GASOPVARMEDE FRITUREAPPARATER - SERIE 900 "S"**TEKNISKE DATA**

| MODEL | Nominal effekt | LPG-forbrug G30/31 | Metanforbrug G20 | Metanforbrug G25 | Primerluft til forbrænding | Konstruktions type | Nominal elektrisk effekt | Klægtjort til en spænding på | Ledning af typen H07RNF med sektion | Cylinderformet blus | Blus R (hurtig) power | Blus UR (ekstrahurtig) power | Blus med ovalt hoved |
|-----------------------------|----------------|--------------------|-------------------|-------------------|----------------------------|--------------------|--------------------------|------------------------------|-------------------------------------|---------------------|-----------------------|------------------------------|----------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | | kW | V _{ac} | mm Ø | n° | n° | n° | n° |
| 9GL18MI - 9GL18MIEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | |
| 9GL18+18MI - 9GL18+18MIEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | |
| 9GL22M - 9GL22M/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | | | | | | | 3 6,67 |
| 9GL22MEL - 9GL22MEL/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 3 6,67 |
| 9GL22+22M - 9GL22+22M/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | | | | | | | 6 6,67 |
| 9GL22+22MEL - 9GL22+22MEL/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 6 6,67 |

GASOPVARMEDE FRITUREAPPARATER - SERIE 900 "LX" TOP**TEKNISKE DATA**

| MODEL | Nominal effekt | LPG-forbrug G30/31 | Metanforbrug G20 | Metanforbrug G25 | Primerluft til forbrænding | Konstruktions type | Nominal elektrisk effekt | Klægtjort til en spænding på | Ledning af typen H07RNF med sektion | Cylinderformet blus | Blus R (hurtig) power | Blus UR (ekstrahurtig) power | Blus med ovalt hoved |
|---------------------------------|----------------|--------------------|-------------------|-------------------|----------------------------|--------------------|--------------------------|------------------------------|-------------------------------------|---------------------|-----------------------|------------------------------|----------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | | kW | V _{ac} | mm Ø | n° | n° | n° | n° |
| LX9GL18I - LX9GL18IEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | |
| LX9GL18+18I - LX9GL18+18IEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | |
| LX9GL22I - LX9GL22IEL | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | | | | | | | 3 6,67 |
| LX9GL22IEL - LX9GL22IEL/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 3 6,67 |
| LX9GL22+22I - LX9GL22+22IEL | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | | | | | | | 6 6,67 |
| LX9GL22+22IEL - LX9GL22+22IEL/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 6 6,67 |

DA



SPECIFIKKE INSTRUKTIONER

BEMÆRK!

Figurene, der henvises til i kapitlerne "GENERELLE ADVARSLER", "VEJLEDNING FOR GASMODELLER" og "VEJLEDNING FOR ELEKTRISKE MODELLER", findes på de indledende sider i denne vejledning.

BESKRIVELSE AF APPARATET

Robust stålstruktur med 4 støttefodder der kan indstilles i højden. Yderbeklædningen er i kromnikkel 18/10 stål. Pladen opvarmes af blus i kromeret stål med rørform, som er modstandsdygtige mod mekaniske og termiske påvirkninger. Temperaturindstillingen foretages ved hjælp af ventil og sikkerhedsanordninger.

FORBEREDELSE

Installationssted

Det anbefales at placere apparatet i et veludluftet lokale, helst under en emhætte. Apparatet kan monteres enkeltstående eller ved siden af andre apparater. Man skal i alle tilfælde holde en minimumsafstand på 150 mm i siderne og 150 mm bagved, hvis apparatet installeres i nærheden af vægge i brandbart materiale. Hvis det ikke er muligt at overholde disse afstande, skal der tages passende forholdsregler mod eventuel overdreven varme, f.eks. ved at beklæde overfladerne, hvor apparatet installeres, med klinker eller ved at installere strålevarmebeskyttelsesanordninger. Stil apparaterne på et bord eller en plade i ikke brændbart materiale. Før apparatet tilsluttes skal man kontrollere på den tekniske typeplade, at det er forberedt og passende til den type gas, som er til rådighed. Hvis apparatet fungerer med en anden slags gas, skal man konsultere afsnittet "Drift med andre gaster".

Lovforeskrifter, tekniske regler og direktiver

Under forberedelsen til monteringen skal man respektere de følgende foreskrifter:

- Standarden UNI CIG 8723
- Bygningsreglementerne og lokale brandsikringsforeskrifter.
- De gældende regler til beskyttelse mod arbejdsulykker.
- Foreskrifterne fra gasforsyningselskabet.
- De gældende CEI foreskrifter.
- Foreskrifter fra VVF.

INSTALLATION

Monteringen, installationen og vedligeholdelsen skal udføres af firmaer autoriseret af det lokale gasforsyningselskab i overensstemmelse med de gældende standarder.

Installationsprocedure

For at sikre at apparatet er i vater, skal man stille på støttefodderne, som kan indstilles i højden.

Gastilslutning

Tilslutningen til munden på 1/2" G på apparatet kan være fast eller aftagelig, ved at anvende en godkendt adaptor. Hvis man anvender fleksible rør, skal de være i rustfrit stål og i overensstemmelse med standarderne. Efter at tilslutningen er fuldført, skal man kontrollere, at den slutter tæt med en speciel spray til afsløring af udsivninger.

Udluftning af røg

Apparaterne skal placeres i lokaler med en passende udluftning af produkterne fra forbrændingen i overensstemmelse med foreskrifterne i installationsstandarderne. Apparatene betragtes (se tabellen "TEKNISKE DATA") som:

Gasapparater af type "A1"

De skal ikke tilsluttes en kanal til udsugning af produkterne fra forbrændingen.

Disse apparater skal udlede produkterne fra forbrændingen gennem specielle hætter eller lignende anordninger, tilsluttet til en skorsten med sikker effektivitet eller direkte udenfor. I mangel herpå er det tilladt at anvende en luftudsugningsventilator med direkte forbindelse udenfor, med en kapacitet som ikke er mindre end den nødvendige, se tabellen "TEKNISKE DATA", forstørret med den luftudskiftningskapacitet, som er nødvendig for at sikre operatørens velbefindende.

Tilslutning til ledningsnettet

Før apparatet tilsluttes til ledningsnettet, skal man kontrollere at:

- Nettets spænding svarer til den, som er anført på typepladen.
- Jordforbindelsen fungerer.
- Tilslutningsledningen passer til den ydelse som apparatet anvender.

Derudover skal der mellem apparatet og strømsnettet være en flerpolet afbryder, med en minimumsafstand mellem kontakterne på 3 mm. Til dette formål kan det være nødvendigt med sikkerhedsafbrydere.

Den flerpoledede afbryder skal være i nærheden af apparatet, den skal være typegodkendt og have en ledningssektion, der passer til apparatet.



Ledningen skal mindst være af typen H07 RN-F.

Den GUL-GRØNNE jordforbindelsesledning må aldrig afbrydes.

Udligning

Apparatet skal forbindes til et udligningssystem. Klemkassen til forbindelsen sidder i nærheden af ledningens indgang. Den er påsat en etiket



MONTERING AF APPARATET

Indledende indgreb ved ibrugtagningen

Før apparatet tages i brug, skal man fjerne den selvklebende beskyttelsesbeklædning. Efterfølgende skal arbejdsoverfladen og de ydre dele rengøres grundigt med lunken vand og rengøringsmiddel med en fugtig klud, hvorefter der tørres efter med en ren klud.

Opstart

Før apparatet tages i brug, bør man kontrollere om dets egenskaber (den anvendte type og kategori af gas) stemmer overens med den gasfamilie- og gruppe, som er til rådighed på stedet. I modsat fald skal man sørge for at skifte til den forespurgte gasfamilie eller for tilpasningen til den forespurgte gasgruppe (se afsnittet "Drift med andre gastyper"). Ved ibrugtagningen skal man overholde anvisningerne i brugsanvisningen.

Kontrol af ydelsen

Anvend dyserne på apparaterne til den nominelle ydelse.

Ydelsen kan være af to slags:

- Nominel, anført på apparatets typeskilt
- Reduceret.

Der henvises til disse dyser i tabellen "BLUS".

Gasforsyningstrykket skal ligge indenfor det følgende værdiområde:

- Fra 18 til 22,5 mbar for gas fra den anden familie (metan)
- Fra 27 til 37 mbar for gas fra den tredje familie (butanpropan).

Uden for disse trykintervaller er det ikke muligt at få apparaterne til at fungere.

Hvis man ønsker en yderligere kontrol af ydelsen, kan den udføres ved hjælp af en tæller, ved at følge den såkaldte "volumetriske metode".

Som hovedregel er det dog tilstrækkeligt at kontrollere, at dyserne fungerer korrekt.

Kontrol af indgangstrykket (Fig.4)

Indgangstrykket måles med en trykmåler (minimumopløsning 0,1 mbar). Tag skruen (A) ud af trykkudtaget og tilslut trykmåleren: udfør målingen, og skru herefter skruen (A) hermetisk til.

VIGTIGT: Kontrollen af trykket skal udføres med alt gasudstyret tilsluttet og i funktion.

Kontrol af ydelsen med den volumetriske metode

Ved hjælp af en gastæller og et stopur, er det muligt

at måle gasvolumen per tidsenhed. Denne værdi skal sammenlignes med værdien E, der udregnes på denne måde

$$E = \frac{\text{Blussets ydelse}}{\text{Gassens kalometriske brændværdi}}$$

Det er vigtigt at målingen af ydelsen udføres, når apparatet ikke er i brug.

Blussets ydelse, nominel eller reduceret, beregnet ud fra den nominelle trykværdi, kan man finde ved at se i tabellen "BLUS". Man kan spørge om gassens kalometriske brændværdi hos det lokale gasforsyningselskab.

Kontrol af funktionen

Kontrollér om den anvendte type dyser svarer til dem angivet i tabellen "BLUS". Kontrollér at den anvendte trykreduktionsventil har en kapacitet, som er større end summen af forbruget for alle de tilsluttede apparater. Kontrollér at gasforsyningrøret er passende.

Kontrol af vågeflammen

For at flammen er indstillet korrekt skal den omslutte termoelementet, og den skal se regelmæssig ud. I modsat fald skal man kontrollere, om dysen er korrekt til den pågældende type gas.

Kontrol af den primære lufttilførsel (Fig. 5/6/7)

Reguleringen foretages ved hjælp af venturirøret ved at indstille værdien "X", anført i tabellen "BLUS", samtidig med at man kontrollerer, at flammen er homogen, at den har tilstrækkelig luft og at den ikke larmer.

Kontrol af funktionerne

- Tænd for apparatet.
- Kontrollér at gasledningerne slutter tæt.
- Kontrollér blussets flamme, også på minimum.

Advarsler til installatøren

- Forklar og vis brugeren hvordan maskinen fungerer, og hvordan den skal bruges i henhold til instruktionerne og aflévér brugsanvisningen.
- Oplys operatøren om at ethvert omstrukturingsarbejde eller ombygning, som kan skade lufttilførslen til forbrændingen, gør det nødvendigt at udføre en ny kontrol af apparatets funktioner.

Funktion med andre gastyper

For at skifte til en anden type gas skal man konsultere tabellen "BLUS", for at finde den egnede type dyser som skal anvendes. Målene angivet for diameteren er udtrykt i tiendedele af mm, og de er afmærket på hver dyse. For modellerne med trykregulator (/R) skal man ligeledes kontrollere og indstille udgangstrykket. Efter at have udskiftet dyserne er det nødvendigt at udføre alle de driftseftersyn, som er beskrevet i afsnittet "IBRUGTAGNING", samt at skifte mærkatet på udstyrets typeskilt som viser, hvilket type gas der anvendes.

Indstilling af udgangstrykket for modeller "/R"

For at få adgang til indstillingskruen tages dækslet "C" (se figur 12) af, skruen "D" skrues løs ved at indsætte en



egnet skruetrækker i revnen "E" og vippe opad. Kobl et manometer på stikket til udgangstrykket "B (outlet)", konsulter referencerne i tabellen "BLUS" og indstil udgangstrykværdien ved med en egnet skruetrækker at dreje på skruen "F".

Udskiftning af blussets dyser

FOR MODELLER PÅ 8, 10, 18 og 30 LITER

Tag betjeningspanelet af ved at skrue skrueerne som sidder på undersiden eller forsiden ud. Aftag herefter dyserne, som er synlige, og udskift dem med de nye som anført i tabellen "BLUS". Vær opmærksom på at beholde og remontere pakningerne hvor de er til stede.

FOR MODELLER PÅ 7, 15, 20 og 22 LITER

Man får adgang til dyserne ved at åbne skabets låger. Skru dem af og udskift dem med nye dyser, som anvist i tabellen "BLUS". Vær opmærksom på at beholde og remontere pakningerne hvor de er til stede.

Regulering af vageflammen (Tegn.H)

Vågeflammen er med dyse og fast luft. Det eneste indgreb som skal udføres er udskiftningen af dyserne afhængigt af gastypen, ved at gøre følgende:

- Afmonter betjeningspanelet ved at skrue fastgøringsskruerne af (hvis nødvendigt).
- Skru møtrikken der trykker på dobbeltkeglen (nr. 14) af og genbrug dobbeltkeglen (nr. 15) og vågedysen (nr. 16).
- Udskift vågedysen med den som passer ved at konsultere tabellen "BLUS".
- Efter at have udskiftet vågedysen skrues møtrikken, der trykker på dobbeltkeglen (nr. 14) på sammen med den tilhørende dobbeltkegle (nr. 15).

APPARATURETS SIKKERHEDSSYSTEMER

Sikkerhedsventil: En ventil med termoelement gør det muligt at afbryde gastilførslen til hovedblusset, hvis vågeflammen slukkes. For igen at tænde for apparatet skal man udføre de samme indgreb som for at tænde vågeflammen. Sikkerhedstermostat: Den griber ind og slukker for gassen ved alvorlige fejl. Den skal tilbageslides manuelt og for at genoprette dens funktion, skal man løsne møtrikken (nr. 7) (fig. 10-11). Hvis den griber ind skal man kontakte kundeservice.

VEDLIGEHOLDELSE

Apparaturet er konstrueret således at kun få vedligeholdelsesindgreb er nødvendige. På trods af dette anbefaler vi brugeren at underskrive en servicekontrakt for at få kontrolleret apparaturet mindst en gang om året af specialuddannet personale fra vores kundeservice eller af en specialuddannet tekniker.

UDSKIFTNING AF KOMPONENTERNE (RESERVEDELE)

ANVEND UDELUKKENDE ORIGINALT RESERVEDELE LEVERET AF PRODUCENTEN. Udskiftningen af dele må

kun udføres af autoriseret personale!

På nogle modeller er det tilstrækkeligt at skrue betjeningspanelets synlige skrue ud, som sidder på den nederste kant eller foran, for at få adgang til delene som skal udskiftes, på andre modeller skal man blot åbne den nederste låge.

ADVARSEL: tøm karret før betjeningspanelet tages af og før delene udskiftes.

Gasventil: Alle samlestykkerne er synlige. Med en passende skruenøgle skrues samlestykkerne for gasind- og udgang, vågeflamme og termoelement af. Skru de to fastgøringsskrue på siden ud, og udskift ventilen. Sæt ventilkuglen helt i bund.

Sikkerhedstermostat: Frigør termoelementets kabelsko. Skru først den øverste møtrik af, derefter fastgøringmøtrikken, og udskift den. Når kabelskoens fastgøring skal man sikre sig, at kontakten er i orden. Man skal sikre sig, at termostatens kugle er sat helt i bund i dens sæde.

Blus: Blusset er fastgjort med to synlige skrue og med en møtrik til rampen. Skru dem af, udskift blusset, og skru dem godt fast igen.

Termoelement-Tændrør: For at gøre det nemmere at udskifte disse to komponenter, er det en god ide at skrue de to skrue som fastgør vågeblussets støtte af. Udskift det ved at skrue fastgøringsskrueerne ud.

Når udskiftningen er fuldført, genmonteres panelet og de tilhørende dele i den rigtige orden.

ADVARSEL

Efter at have udskiftet dele vedrørende gasforsyningen er det nødvendigt at kontrollere, at de slutter tæt, samt kontrollere de forskellige elementers funktion.

BRUGSANVISNINGER

IBRUGTAGNING

Apparatet er beregnet til professionel brug og må udelukkende anvendes af kvalificeret personale.

Det anbefales, at brugeren kontrollerer, at apparatet er monteret korrekt. Producenten fralægger sig ethvert ansvar som følge af forkert montering, utilstrækkelig vedligeholdelse og ukorrekt anvendelse. Før apparatet tages i funktion, SKAL MAN LÆSE BRUGSANVISNINGEN I DENNE FOLDER GRUNDIGT, med særlig opmærksomhed på normerne vedrørende sikkerhedsanordninger. Luk altid gastilførselshænderne efter endt brug, især når der udføres vedligeholdelse eller reparationer. Følg nøje tilberedelsesanvisningerne, især det første stykke tid, indtil der er opnået tilstrækkelig erfaring til, at man selv kan vælge tider og temperaturer.

Før blusset tændes, skal delene i kontakt med fritureolien vaskes grundigt, som anvist i afsnittet rengøring. Herefter påfyldes olie indtil karrets referencemærke, (niveau) efter at have kontrolleret at aftapningshanen er lukket.



TÆNDING

Blussene tilføres gas gennem en termostatisk sikkerhedsventil.

Tænding af vågeblusset (Serie 600) (fig. 10)

Tryk på knappen (☀) (3), vent på at luften kommer ud af rørene og tryk herefter gentagne gange på gnisttænderen (2). Gennem hullet på betjeningspanelet skal man sikre sig, at vågeflammen er tændt. Hold knappen (3) nedtrykket i nogle sekunder og slip den herefter. Hvis flammen slukker, skal man gentage proceduren.

Tænding af vågeblusset (Serie 700/900) (fig. 11)

Tryk ned på knappen og drej den med uret indtil stillingen (☀) (PILOT). Hold knappen trykket ned i denne stilling mens der trykkes gentagne gange på gnisttænderen, indtil vågeflammen tændes. For modeller (/R) drejes knappen yderligere for at aktivere gnisttænderen (se figur 13). Slip knappen efter fem sekunder og drej den til den ønskede stilling. Gentag proceduren hvis vågeflammen skulle slukke.

Tænding af vågeblusset (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18..., 9GL22..., EL, S9GL22..., EL, LX9GL22..., EL) (fig. 11)

Drej knappen (1) med uret over på (☀). Tryk på selve knappen i denne stilling indtil vågeflammen tændes. Slip knappen efter 60 sekunder og drej den over på (0). Gentag proceduren hvis flammen slukker.

Tænding af hovedblussene og temperaturregulering

For at tænde hovedblusset skal knappen drejes længere mod uret, indtil den ønskede temperatur nås. Termostatventilen er markeret med indstillinger fra 1 til 8 for Serie 600 og fra 1 til 7 for Serie 700/900.

Cirkaværdierne for hver indstilling er:

Ventil med 8 indstillinger.

| Indstilling | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|-------------|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Grader °C | Slukket | 110 | 121 | 133 | 145 | 156 | 168 | 179 | 190 |

Ventil med 7 indstillinger.

| Indstilling | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-------------|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Grader °C | Slukket | 115 | 130 | 143 | 157 | 171 | 180 | 190 |

Tænding af hovedblussene og temperaturregulering (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI)

For at tænde for hovedblussene skal man dreje termostatknappen på betjeningspanelet til den ønskede temperatur.

SLUKNING

Slukning ved normal drift (fig. 9-10)

SLUKNING (SERIE 600) For at slukke for hovedblussene, skal man blot dreje betjeningsknappen over på (☀). I denne stilling forbliver kun vågeflammen tændt. For at slukke apparatet helt skal man blot trykke på slukknappen (●) (4). Man skal vente cirka et minut før apparatet tændes igen, for at ventilen frigøres.

SLUKNING (SERIE 700/900) For at slukke for hovedblussene,

skal man dreje betjeningsknappen (1) over på (☀). I denne stilling forbliver kun vågeflammen tændt. For at slukke apparatet helt drejes knappen over på (●).

SLUKNING (elektriske betjeningsknapper) For at slukke for hovedblussene, skal man dreje betjeningsknappen (1) over på (☀). I denne stilling forbliver kun vågeflammen tændt. For at slukke apparatet helt drejes knappen over på (●). Tryk på START/STOP knappen på den elektroniske kontrolenhed.

Slukning (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI)

For at slukke for hovedblussene skal man dreje termostatknappen på betjeningspanelet over på nul og dreje knappen (1) over på (☀). I denne stilling forbliver kun vågeflammen tændt. For at slukke apparatet helt drejes knappen (1) over på (●).

Slukning i tilfælde af fejl

I tilfælde af fejl skal man lukke for gastilførslen til apparatet.

Adfærd i tilfælde af fejl og længere driftsafbrydelser

Hvis apparatet skal forblive inaktivt i en længere periode eller i tilfælde af fejl eller uregelmæssig drift, skal hanen, der forbinder til gasforsyningen, og som sidder udenpå apparatet, lukkes. Efter at have rengjort apparatet skal de helt tørre overflader i rustfrit stål beskyttes med et almindeligt rustbeskyttelsesprodukt, som kan købes i en lokal forretning. I tilfælde af fejl skal kundeservice informeres.

SÅDAN FUNGERER DEN ELEKTRONISKE BETJENING

Indstilling af stegetemperaturen (se fig. 14)

Med fritureapparatet slukket og strømforsyningskablet forbundet til net-strømmen viser displayet "A" temperaturen på olien i karret.

Tryk let på pilene (B) for at øge eller reducere stegetemperaturen.

Displayet viser den valgte temperatur og et lydsignal bekræfter, at indstillingen er blevet registreret.

Når indstillingen er færdig, viser displayet igen den aktuelle temperatur på olien i karret.

Indstillingen af stegetemperaturen kan udføres både mens fritureapparatet er slukket og i drift.

Såfremt man indstiller en temperatur, som er lavere end den, som olien i karret aktuelt har, skal man vente på at olien køler af.

Tænding og slukning (se fig. 14)

Fritureapparatet er udstyret med elektrisk tænding af vågeblusset, og det er derfor nødvendigt at sikre sig, at fritureapparatet er korrekt tilsluttet til el-nettet.

Tryk og drej ventilens knap til tændt-position (☀); hold den nedtrykket for at tænde vågeblusset og vent et par sekunder på at termoelementet opvarmes, før den slippes. Tryk og drej knappen til drift-position (0). Nu kan fritureapparatet tændes ved at holde tænd-tasten "C" nede i nogle sekunder; den grønne diode "D" begynder at blinke, og blussene tænder.

Når den indstillede temperatur er nået, afgiver fritureapparatet et lydsignal. Det skifter nu til



temperaturvedligeholdelsestilstand, og blussene tændes og slukkes konstant for at opretholde en konstant olietemperatur (intervalldrift).

Der lyder et lydsignal, hver gang fritureapparatet når den indstillede temperatur.

For at slukke fritureapparatet skal man holde tasten "C" indtrykket i nogle sekunder. Blussene slukker, og den grønne diode "D" holder op med at blinke.

Kun vågeblusset forbliver tændt, og på displayet "A" vises temperaturen på olien i karret.

For at slukke vågeblusset drejes ventilens knap over på stillingen ●.

Funktionen MELTING (se fig. 14)

Funktionen melting gør det muligt at opvarme olien uden bratte temperaturstigninger ved at lade fritureapparatet tænde og slukke i intervaller.

Denne funktion anvendes oftest i de kolde måneder, når olien har tendens til at størkne, eller såfremt man anvender vegetabilsk fedt til friturestegningen.

Når fritureapparatet skiftevis tænder og slukker, smelter stegefedtet uden risiko for, at det brænder på.

For at aktivere funktionen melting skal man holde tasten "E" nedtrykket i nogle sekunder; den røde diode "F" begynder at blinke, fritureapparatet starter i intervalldrift, indtil der nås en temperatur på 100 °C. Herefter skifter fritureapparatet automatisk til kontinuerlig drift, og opvarmer olien til den indstillede temperatur.

Funktionen melting kan slås til og fra på ethvert tidspunkt ved at holde tasten "E" indtrykket i nogle sekunder.

Hvis man aktiverer funktionen melting før fritureapparatet tændes, skifter det automatisk - når de 100 °C nås - til vedligeholdelsestilstand og holder oliens temperatur på 100 °C.

For at vende tilbage til kontinuerlig drift skal man trykke på pilene "B"; fritureapparatet begynder nu at opvarme olien, indtil den indstillede temperatur nås.

TAGEN VARE PÅ APPARATET

ADVARSLER OG GODE RÅD

Olieniveauet skal altid være mellem maksimum og minimum. Tænd aldrig for fritureapparatet hvis olieniveauet ikke er korrekt.

Skift hyppigt olien: vedbliv ikke med at bruge olien når den begynder at blive brunlig og dens viskositet øges.

Fyld aldrig kurven til mere end 50% af dens kapacitet: dette sikrer hurtig stegning og sikker brug.

Når kurven sænkes ned i karret, dannes der hurtigt skum på overfladen, dette skyldes emulsionen mellem den varme olie og vandindholdet i fødevarerne. Hvis skumdannelsen er for voldsom, skal man løfte kurven og sætte den tilbage igen for at give skummet mulighed for at forsvinde.

Under stegningen løser der sig partikler fra fødevarerne. De største sætter sig i gitret, mens de mindste aflejres på bunden i den kolde zone. For at undgå at disse aflejringer forbliver i cirkulation og dermed brænder, skal man med mellemrum sørge for at fjerne dem. Det skal ske, mens olien er kold og efter at have ladet aflejringerne bundfælde.

ADVARSLER VED BRUG AF FASTE FEDTSTOFFER (SVINEFEDT)

Hvis der anvendes svinefedt til friturestegningen, kan der opstå farlige situationer, som skyldes at selve svinefedtet og friturekarret overophedes. Man skal derfor smelte svinefedtet gradvist i overensstemmelse med de nedenstående anvisninger: Tag kurven og trådnettet ud og kom det faste svinefedt i. Lad apparatet fungere for fuldt blus i cirka et minut og skru derefter ned på våge-indstillingen. Svinefedtet i kontakt med de varme flammerør begynder at smelte. Vent i nogle minutter for at sikre at fedtet smelter gradvist uden at overophedes. Lad igen apparatet fungere for fuldt blus i et minut og skru derefter igen ned på våge-indstillingen.

Nu er rørene varmet tilstrækkeligt op, vent herefter på at svinefedtet smelter helt og sæt herefter trådnettet og kurven ned i det. Først når fedtet er helt smeltet og i den korrekte mængde, kan man forsætte med en korrekt anvendelse af fritureapparatet.

ADVARSLER VEDRØRENDE BRUG AF VARM OLIE

Enhver af de følgende handlemåder er forbudt:

- Overophedning af olien.
- Forkert brug af fritureapparatet.
- Udsiftning af olien når fritureapparat er varmt.
- Brug af brandfarlige opløsningsmidler til rengøring.
- Forkert opfyldning af karret (over eller under niveauet).
- At komme fugtige, ikke afdryppede fødevarer eller vand i den varme olie.

FJERNELSE AF AFLEJRINGER

Efter at have ladet aflejringerne bundfælde mens olien er kold, udtages trådnettet med håndtagene, mens man er opmærksom på at holde det vandret og lave en blød bevægelse, således at alle de største aflejringer forbliver i det.

a) For modeller til bord (fig.8) (GL 8B - GL 8+8B - GL 8M - GL 8+8M - GL10B - GL 10+10B - GL 30B - GL 30M). Før man åbner aftapningshanen (6), skal man sætte slangen (15) i hullet (5) som vist på figuren. Efter at have placeret et kar eller en metalspand med en kapacitet på mindst 12 liter under udløbet åbnes håndtaget, (6) efter at have løftet stiftet (14).

Efter aftapningen lukkes hanen ved at dreje på håndtaget (6) og tage slangen (15) ud, i omvendt rækkefølge.

b) For modeller med møbel (fig.9) Efter at have sikret sig at det medfølgende kar (9) er placeret under afløbet (9), drejes på afløbs spjæld for at åbne hanen.

RENGØRING BEMÆRK!

- Før rengøringen skal man slukke apparatet og vente på at det afkøles.
- Hvis apparatet er elektrisk, skal man slukke på lastadskilleren for at slå strømforsyningen fra.

En grundig daglig rengøring af apparatet garanterer en upåklagelig funktion og lang levetid.

Ståloverfladerne skal rengøres med opvaskemiddel opløst



i meget varmt vand med en blød klud. Til mere stædigt snavs skal man anvende etylalkohol, acetone eller et andet ikke-alkoholbaseret opløsningsmiddel. **Anvend aldrig skurepulver eller ætsende stoffer som salt- eller svovlsyre. Brug af syrer kan ødelægge apparatets funktion og kompromittere sikkerheden.** Anvend ikke børster, ståluld eller skureklude fremstillet i andre metaller eller legeringer, som kan medføre rustmærker gennem forurening. Af samme grund skal man undgå kontakt med jernobjekter. Pas på med ståluld eller børster i rustfrit stål, der selvom de ikke forurener overfladerne kan medføre skadelige ridser.

Selvom snavset er meget stædigt, må man under ingen omstændigheder anvende sand- eller slibepapir. Vi anbefaler som alternativ at anvende syntetiske svampe (f.eks Scotchbrite).

Man må heller ikke anvende sølvrensningmidler, og man skal passe på salt- eller svovlsyredampene, der fx kommer fra gulvask.

Ret ikke vandstråler direkte mod apparaturet, det kan blive beskadiget. Efter rengøringen skal man skylle grundigt med rent vand og tørre efter med en klud.

Efter at have rengjort apparatet skal de helt tørre overflader i rustfrit stål beskyttes med et almindeligt rustbeskyttelsesprodukt, som kan købes i en lokal forretning.

ADVARSLER TIL DEN AUTORISEREDE INSTALLATØR FEJL

TERMOELEMENT

Vågeflammen forbliver ikke tændt:

Udskift termoelementet

SIKKERHEDSTERMOSTAT:

Vågeflammen forbliver ikke tændt:

Hvis vågeflammen ikke forbliver tændt efter at have udskiftet termoelementet, skal man forbinde ledningerne ud for sikkerhedstermostaten. Hvis det løser problemet, skal sikkerhedstermostaten udskiftes.

Hvis sikkerhedstermostaten griber ind:

Genetablér termostaten. Tænd igen for maskinen og

kontrollér oliens temperatur mens maskinen fungerer normalt.

Sikkerhedstermostaten er indstillet til at gribe ind i intervallet mellem 211° C og 230° C. Kontrollér med et termometer nedsænket i olien ved hvilken temperatur termostaten griber ind.

Hvis den griber ind ved en lavere temperatur, skal den udskiftes. Hvis den derimod griber ind ved den foreskrevne temperatur, skyldes fejlen ventilen (ventilkugle eller hulrum).

VENTIL

Der må under ingen omstændigheder ændres/stilles på ventilen. Man må ikke udskifte eller foretage indgreb på ventilkuglen.

Ventiler hvorpå der er foretaget ændringer udskiftes ikke under garantien.

Hvis sikkerhedstermostaten griber ind:

Efter at have kontrolleret oliens temperatur udskiftes ventilen.

Vågeflammen forbliver ikke tændt:

Hvis problemet vedbliver efter at have udskiftet termoelementet og forbundet ledningerne ud for sikkerhedstermostaten, skyldes problemet ventilens elektromagnet.

Hvis ventilen stadig er dækket af garanti: udskift selve ventilen.

Hvis garantien er udløbet (24 måneder efter ventilens fremstillingsdato): udskift kun elektromagneten.

GNISTTÆNDER

Man kan ikke se gnisten:

Kontrollér visuelt at gnistelementet er i god stand (det må ikke være snavset til med olie) og at ledningen ikke er overskåret eller at isoleringen er ødelagt. Man skal derudover sikre sig, at den er forbundet til stellet med en ledning og/eller, at den er i kontakt med betjeningspanelet. Efter at have kontrolleret gnistelementets og ledningens tilstand, udskiftes tændrøret.



INFORMATION TIL BRUGERNE

Som implementering af direktiverne 2002/95/EF, 2002/96/EF e 2003/108/EF vedrørende redueringen af anvendelsen af farlige stoffer i elektriske og elektroniske apparater, samt bortskaffelse af affald.

Symbolet med skraldespanden med en streg over vist på apparatet eller dets indpakning viser, at produktet, når det engang skal smides væk, skal indsamles separat fra andre affaldstyper. Den særskilte indsamling af dette apparat når det smides væk er organiseret af producenten. Brugeren som ønsker at skille sig af med dette apparat skal derfor kontakte producenten og følge det system, som denne har implementeret for at muliggøre den særskilte indsamling af apparaturet, når det smides væk. Den særskilte indsamling på en passende måde og efterfølgende sendt til genbrug, til videreforarbejdning og bortskaffelse af apparaturet på en miljørigtig måde, bidrager til at undgå eventuelle negative effekter på miljø og helbred og hjælper til genanvendelse og/eller genbrug af de materialer, som apparaturet består af.

Hvis indehaveren ulovligt bortskaffer apparatet, medfører det bødestraf i overensstemmelse med gældende lovgivning.

GARANTICERTIFIKAT

VIRKSOMHED: _____

VEJ: _____

POSTNUMMER: _____ BY: _____

PROVINS: _____ INSTALLATIONSdato: _____

MODEL _____

SERIENUMMER _____

DA

ADVARSEL

Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for eventuelle unøjagtigheder i dette hæfte, der skyldes kopierings- eller trykfejl. Fabrikanten forbeholder sig desuden retten til at foretage alle nødvendige og nyttige ændringer af produktet, såfremt de ikke har nogen indvirkning på dets grundlæggende egenskaber. Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar, hvis forskrifterne i denne vejledning ikke overholdes fuldstændigt. Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for direkte eller indirekte skader, der skyldes forkert installation, manipulering, ringe vedligeholdelse, eller ukundig anvendelse.



Bruksanvisning

| | |
|--------------------------|------------|
| Dimensjoner | 196 |
| Tekniske data | 198 |
| Spesifikke instruksjoner | 200 |



GASSFRITYRER - SERIE 600

| Type apparat | Beskrivelse | Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde) | Type |
|--------------|---------------------------------|---------------------------------------|------|
| GL8B | Gassfrityr til benkeplate 8 l | mm 300x600x290 (410) | A1 |
| GL8M | Gassfrityr med underskap 8 l | mm 300x600x900 (1020) | A1 |
| GL8+8B | Gassfrityr til benkeplate 8+8 l | mm 600x600x290 (410) | A1 |
| GL8+8M | Gassfrityr med underskap 8+8 l | mm 600x600x900 (1020) | A1 |

GASSFRITYRER - SERIE 700

| Type apparat | Beskrivelse | Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde) | Type |
|--------------|-----------------------------------|---------------------------------------|------|
| GL10B | Gassfrityr til benkeplate 10 l | mm 400x700x290 (430) | A1 |
| GL10M | Gassfrityr med underskap 10 l | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL7+7M | Gassfrityr med underskap 7+7 l | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL10+10B | Gassfrityr til benkeplate 10+10 l | mm 800x700x290 (430) | A1 |
| GL10+10M | Gassfrityr med underskap 10+10 l | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL15M | Gassfrityr med underskap 15 l | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL15+15M | Gassfrityr med underskap 15+15 l | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL18MI | Gassfrityr med underskap 18 l | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL18MI-E | Gassfrityr med underskap 18 l | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL18+18MI | Gassfrityr med underskap 18+18 l | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL18+18MI-E | Gassfrityr med underskap 18+18 l | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL20M | Gassfrityr med underskap 20 l | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL20+20M | Gassfrityr med underskap 20+20 l | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL30B | Gassfrityr til benkeplate 25 l | mm 800x700x290 (430) | A1 |
| GL30M | Gassfrityr med underskap 25 l | mm 800x700x900 (1040) | A1 |

GASSFRITYRER - SERIE 900

| Type apparat | Beskrivelse | Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde) | Type |
|---------------|---|---------------------------------------|------|
| 9GL18MI | Gassfrityr med underskap 18 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18MIEL | Gassfrityr med underskap – elektronisk styring 18 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18+18MI | Gassfrityr med underskap 18+18 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18+18MIEL | Gassfrityr med underskap – elektronisk styring 18+18 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22M | Gassfrityr med underskap 22 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22M/R | Gassfrityr med underskap med trykkregulator 22 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22M | Gassfrityr med underskap 22+22 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22M/R | Gassfrityr med underskap med trykkregulator 22+22 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22MEL | Gassfrityr med underskap – elektronisk styring 22 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22MEL/R | Gassfrityr med underskap – elektronisk betjening med trykkregulator 22 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22MEL | Gassfrityr med underskap – elektronisk styring 22+22 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22MEL/R | Gassfrityr med underskap – elektronisk betjening med trykkregulator 22+22 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |

NO



GASSFRITYRER - SERIE S700

| Type apparat | Beskrivelse | Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde) | Type |
|--------------|--|---------------------------------------|------|
| SGL18MI | Gassfrityr med underskap 18 l | mm 400x730x900 (1090) | A1 |
| SGL18MIEL | Gassfrityr med underskap – elektronisk styring 18 l | mm 400x730x900 (1090) | A1 |
| SGL18+18MI | Gassfrityr med underskap 18+18 l | mm 800x730x900 (1090) | A1 |
| SGL18+18MIEL | Gassfrityr med underskap – elektronisk styring 18+18 l | mm 800x730x900 (1090) | A1 |

GASSFRITYRER - SERIE S900

| Type apparat | Beskrivelse | Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde) | Type |
|----------------|--|---------------------------------------|------|
| S9GL18MI | Gassfrityr med underskap 18 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL18MIEL | Gassfrityr med underskap – elektronisk styring 18 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL18+18MI | Gassfrityr med underskap 18+18 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL18+18MIEL | Gassfrityr med underskap – elektronisk styring 18+18 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22M | Gassfrityr med underskap 22 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22MEL | Gassfrityr med underskap – elektronisk styring 22 l | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22M | Gassfrityr med underskap 22+22 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22MEL | Gassfrityr med underskap – elektronisk styring 22+22 l | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22M/R | Gassfrityr med underskap med trykkregulator Lt.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22MEL/R | Gassfrityr med underskap – elektronisk betjening med trykkregulator Lt.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22M/R | Gassfrityr med underskap med trykkregulator Lt.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22MEL/R | Gassfrityr med underskap – elektronisk betjening med trykkregulator Lt.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |

GASSFRITYRER - SERIE LX900 TOP

| Type apparat | Beskrivelse | Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde) | Type |
|--------------|--|---------------------------------------|------|
| LX9GL18IEL | Fritthengende gassfrityr – elektronisk styring 18 l | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22EL | Fritthengende gassfrityr – elektronisk styring 22 l | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22EL/R | Fritthengende gassfrityr – elektronisk betjening med trykkregulator 22 l | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL18I | Fritthengende gassfrityr 18 l | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22 | Fritthengende gassfrityr 22 l | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22/R | Fritthengende gassfrityr med trykkregulator 22 l | mm 400x900x580 (840) | A1 |



NO

GASSFRITYRER - SERIE 600

TEKNISKE DATA

| MODELL | Nominell effekt | Forbruk LPG G30/31 | Forbruk metan G20 | Forbruk metan G25 | Primerluft til forbrenningen | Type konstruksjon | Nominell elektrisk effekt | Forhåndsinnstilt spenning | Ledning type HD7RNF snitt | Sylindrisk brenner | Brenner med rundt hode HØYRE | Brenner med rundt hode VENSTRE | Brenner med ovalt hode |
|--------|-----------------|--------------------|-------------------|-------------------|------------------------------|-------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|--------------------|------------------------------|--------------------------------|------------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | A1 | kW | V _{ac} | mm Ø | n° kW | n° kW | n° kW | n° kW |
| GL6B | 6,6 | 0,52 | 0,70 | 0,81 | 13,2 | A1 | | | | | 1 3,30 | 1 3,30 | |
| GL8M | 6,6 | 0,52 | 0,70 | 0,81 | 13,2 | A1 | | | | | 1 3,30 | 1 3,30 | |
| GL8+8B | 13,2 | 1,03 | 1,40 | 1,62 | 26,4 | A1 | | | | | 2 3,30 | 2 3,30 | |
| GL8+8M | 13,2 | 1,03 | 1,40 | 1,62 | 26,4 | A1 | | | | | 2 3,30 | 2 3,30 | |

GASSFRITYRER - SERIE 700

TEKNISKE DATA

| MODELL | Nominell effekt | Forbruk LPG G30/31 | Forbruk metan G20 | Forbruk metan G25 | Primerluft til forbrenningen | Type konstruksjon | Nominell elektrisk effekt | Forhåndsinnstilt spenning | Ledning type HD7RNF snitt | Sylindrisk brenner | Brenner med rundt hode HØYRE | Brenner med rundt hode VENSTRE | Brenner med ovalt hode |
|-------------------------|-----------------|--------------------|-------------------|-------------------|------------------------------|-------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|--------------------|------------------------------|--------------------------------|------------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | A1 | kW | V _{ac} | mm Ø | n° kW | n° kW | n° kW | n° kW |
| GL10B | 6,9 | 0,54 | 0,73 | 0,85 | 13,8 | A1 | | | | | 1 3,45 | 1 3,45 | |
| GL10M | 6,9 | 0,54 | 0,73 | 0,85 | 13,8 | A1 | | | | | 1 3,45 | 1 3,45 | |
| GL7+7M | 9,2 | 0,72 | 0,97 | 1,13 | 18,4 | A1 | | | | | 2 3,45 | 2 3,45 | 2 4,60 |
| GL10+10B | 13,8 | 1,08 | 1,46 | 1,70 | 27,6 | A1 | | | | | 2 3,45 | 2 3,45 | |
| GL10+10M | 13,8 | 1,08 | 1,46 | 1,70 | 27,6 | A1 | | | | | 2 3,45 | 2 3,45 | |
| GL15M | 12,7 | 0,99 | 1,34 | 1,56 | 25,4 | A1 | | | | | | | 3 4,23 |
| GL15+15M | 25,4 | 1,99 | 2,69 | 3,13 | 50,8 | A1 | | | | | | | 6 4,23 |
| GL18MI - GL18MI-E | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | | 230-240 | 3x1,5 | 2 7 | | | |
| GL18+18MI - GL18+18MI-E | 28 | 2,2 | 3 | 3,44 | 56 | A1 | | 230-240 | 3x1,5 | 4 7 | | | |
| GL20M | 16,5 | 1,29 | 1,75 | 2,03 | 33 | A1 | | | | | | | 3 5,50 |
| GL20+20M | 33 | 2,58 | 3,49 | 4,06 | 66 | A1 | | | | | | | 6 5,50 |
| GL30B | 17,5 | 1,37 | 1,85 | 2,15 | 35 | A1 | | | | | 4 4,38 | | |
| GL30M | 17,5 | 1,37 | 1,85 | 2,15 | 35 | A1 | | | | | 4 4,38 | | |

GASSFRITYRER - SERIE S700

TEKNISKE DATA

| MODELL | Nominell effekt | Forbruk LPG G30/31 | Forbruk metan G20 | Forbruk metan G25 | Primerluft til forbrenningen | Type konstruksjon | Nominell elektrisk effekt | Forhåndsinnstilt spenning | Ledning type HD7RNF snitt | Sylindrisk brenner | Brenner med rundt hode HØYRE | Brenner med rundt hode VENSTRE | Brenner med ovalt hode |
|---------------------------|-----------------|--------------------|-------------------|-------------------|------------------------------|-------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|--------------------|------------------------------|--------------------------------|------------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | A1 | kW | V _{ac} | mm Ø | n° kW | n° kW | n° kW | n° kW |
| SGL18MI - SGL18MIEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230-240 | 3x1,5 | 2 7 | | | |
| SGL18+18MI - SGL18+18MIEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230-240 | 3x1,5 | 4 7 | | | |

**GASSFRITYRER - SERIE 900****TEKNISKE DATA**

| MODELL | Nominell effekt | Forbruk LPG G30/31 | Forbruk metan G20 | Forbruk metan G25 | Primærluft til forbrenningen | Type konstruksjon | Nominell elektrisk effekt | Forhåndsinnstilt spenning | Ledning type HO7RNF snitt | Sylindrisk brenner | Brenner med rundt hode HØYRE | Brenner med rundt hode VENSTRE | Brenner med ovalt hode |
|-----------------------------|-----------------|--------------------|-------------------|-------------------|------------------------------|-------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|--------------------|------------------------------|--------------------------------|------------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | | kW | Vac | mm Ø | n° | n° | n° | n° |
| 9GL18MI - 9GL18MIEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | |
| 9GL18+18MI - 9GL18+18MIEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | |
| 9GL22M - 9GL22M/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | | | | | | | 3 6,67 |
| 9GL22+22M - 9GL22+22M/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | | | | | | | 6 6,67 |
| 9GL22MEL - 9GL22MEL/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 3 6,67 |
| 9GL22+22MEL - 9GL22+22MEL/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 6 6,67 |

GASSFRITYRER - SERIE 900 "S"**TEKNISKE DATA**

| MODELL | Nominell effekt | Forbruk LPG G30/31 | Forbruk metan G20 | Forbruk metan G25 | Primærluft til forbrenningen | Type konstruksjon | Nominell elektrisk effekt | Forhåndsinnstilt spenning | Ledning type HO7RNF snitt | Sylindrisk brenner | Brenner med rundt hode HØYRE | Brenner med rundt hode VENSTRE | Brenner med ovalt hode |
|-------------------------------|-----------------|--------------------|-------------------|-------------------|------------------------------|-------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|--------------------|------------------------------|--------------------------------|------------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | | kW | Vac | mm Ø | n° | n° | n° | n° |
| 59GL18MI - 59GL18MIEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | |
| 59GL18+18MI - 59GL18+18MIEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | |
| 59GL22M - 59GL22M/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | | | | | | | 3 6,67 |
| 59GL22MEL - 59GL22MEL/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 3 6,67 |
| 59GL22+22M - 59GL22+22M/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | | | | | | | 6 6,67 |
| 59GL22+22MEL - 59GL22+22MEL/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 6 6,67 |

GASSFRITYRER - SERIE 900 "LX"TOP**TEKNISKE DATA**

| MODELL | Nominell effekt | Forbruk LPG G30/31 | Forbruk metan G20 | Forbruk metan G25 | Primærluft til forbrenningen | Type konstruksjon | Nominell elektrisk effekt | Forhåndsinnstilt spenning | Ledning type HO7RNF snitt | Sylindrisk brenner | Brenner med rundt hode HØYRE | Brenner med rundt hode VENSTRE | Brenner med ovalt hode |
|---------------------------------|-----------------|--------------------|-------------------|-------------------|------------------------------|-------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|--------------------|------------------------------|--------------------------------|------------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | | kW | Vac | mm Ø | n° | n° | n° | n° |
| LX9GL18I - LX9GL18IEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | |
| LX9GL18+18I - LX9GL18+18IEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | |
| LX9GL22I - LX9GL22IEL | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | | | | | | | 3 6,67 |
| LX9GL22ELI - LX9GL22ELIEL | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 3 6,67 |
| LX9GL22+22I - LX9GL22+22IEL | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | | | | | | | 6 6,67 |
| LX9GL22+22ELI - LX9GL22+22ELIEL | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 6 6,67 |

NO



SPESIFIKKE INSTRUKSJONER

MERK!

Tegningene det henvises til i kapitlene "GENERELL INFORMASJON", "INSTRUKSJONER FOR GASSMODELLER" og "INSTRUKSJONER FOR ELEKTRISKE MODELLER", befinner seg på de første sidene i denne bruksanvisningen

BESKRIVELSE AV APPARATET

Robust struktur i stål, med 4 føtter som er justerbare i høyden. Utvendig bekledd i krom-nikkel-stål 18/10. Oppvarmingen skjer ved hjelp av brennere i rørformet krom stål, motstandsdyktige overfor termiske og mekaniske belastninger. Justeringen av temperaturen er mulig takket være egnede kraner komplette med sikkerhetsanordninger.

KLARGJØRING

Installasjonssted

Det anbefales å plassere apparatet i et rom med god ventilasjon, helst under en avtrekksvifte. Det er mulig å montere apparatet enkeltvis eller sette det sammen med andre apparater.

En minimum avstand på 150 mm fra sidene må i alle tilfeller overholdes og 150 mm fra baksiden i tilfelle apparatet skulle finne seg nær vegger i brennbar materiale. Hvis det ikke skulle være mulig å overholde disse avstandene, må du sørge for passende sikkerhetstiltak mot eventuell for stor varme, ved for eksempel å bekle installasjonsoverflaten med fliser, eller ved å montere antistrålevern.

Sett apparatene på et bord eller på en hylle laget av ikke brennbar materiale.

Før tilkoblingen utføres, må du kontrollere på apparatets merkeskilt om det er klargjort og om det passer til den typen gass som er tilgjengelig. I tilfelle apparatet virker med en annen type gass, les avsnittet "Drift med andre typer gass".

NO

Lovforskrifter, tekniske regler og direktiver

Før montering, overhold følgende forskrifter:

- standarder UNI CIG 8723
- lokale byggelovverk og forskrifter for brannvern;
- gjeldende standarder for arbeidsvern;
- forskriftene til Gassverket;
- gjeldende forskrifter fra CEI (Comitato Elettrotecnico Italiano – Italiensk Elektroteknisk Komité);
- Brannvesenets forskrifter.

INSTALLERING

Montering, installasjon og vedlikehold skal utføres av firmaer som er godkjente av det lokale Gassverket i samsvar med gjeldende lover.

Fremgangsmåter for installering

For en korrekt vatring av apparatet skal du justere på føttene, som er justerbare i høyden.

Tilkobling til gassforsyningen

Tilkoblingen til munningen på 1/2" G som forutsett av apparatet kan være fast eller avtagbar type ved å bruke et lovmessig koblingsstykke. Ved bruk av bøyelige slanger må de være i rustfritt stål og i samsvar med standarden. Etter endt tilkobling skal tetningene kontrolleres ved bruk av en egnet spray som varsler om lekkasjer.

Røykutslipp

Apparatene må installeres i rom der forbrenningsproduktene enkelt kan føres ut, i samsvar med installasjonsforskriftene. Apparatene anses (se tabellen "TEKNISKE DATA") som:

gassapparater av typen "A1"

De er ikke ment å skulle kobles til et utløp for forbrenningsgasser.

Disse apparatene utslipp må skje direkte i et dertil egnet luftavtrekk, eller lignende innretninger, som må være tilkoblet en garantert effektiv skorstein eller direkte utendørs.

Ved mangel på dette kan man bruke et luftavtrekk som er direkte tilkoblet utendørs, med passende kraft, se tabellen "TEKNISKE DATA", pluss nødvendig utskifting av luft slik at brukerne jobber i et behagelig klima.

Elektrisk tilkobling

Før man kobler apparatet til strømmen må man kontrollere at:

- Strømspanningen tilsvare verdiene på typeskiltet.
 - Jordingen er effektiv.
 - Ledningen egner seg til apparatets strømforbruk.
- Dessuten må apparatets strømtilførselskrets utstyres med en flerpolet bryter med en kontaktåpningsavstand på minst 3 mm som lett tillater å koble fra apparatet. Til den hensikt kan man for eksempel trenge sikkerhetsbrytere. Den flerpolet bryteren må plasseres i nærheten av apparatet, være homologert og ha et snitt som passer til apparatet.

Ledningen må minst være av typen H07 RN-F.

Den GUL-GRØNNE jordledningen må ikke avbrytes.

Potensialutligning

Apparatet må kobles til en potensialutligning. Klemmen for denne sitter nær der ledningen starter. Den er merket med en etikett



IGANGSETTING

Forberedende inngrep før plassering

Før plassering anbefales det å ta bort den pålimte vernebekledningen. Rengjør deretter nøye arbeidsoverflaten og de ytre delene med lunkent vann og rengjøringsmiddel ved bruk av en fuktig klut, og tørk deretter med en ren klut.

Igangsetting

Før igangsetting tilrådes det å kontrollere at apparatets egenskaper (kategori og typen gass som brukes) tilsvarer familien og gruppen gass som finnes på installasjonsstedet. I motsatt tilfelle sørg for å gå over til påkrevd gassfamilie eller tilpass apparatet til krevd gruppe gass (se avsnittet "Drift med andre typer gass"). For igangsetting følg bruksanvisningene.

Kontroll av effekten

Bruk dysene for nominell effekt som finnes på apparatene. Effekten kan være av to typer:

- nominell, gjengitt på apparatets merkeskilt
- redusert.

Dysse dysene omtales i tabellen "BRENNERE".

Gassmatetrykket må ligge innenfor følgende verdier:

- fra 18 til 22,5 mbar for gass av andre familier (metan)
- fra 27 til 37 mbar for gass av tredje familie (butanpropan).

Utenfor disse trykkgrensene er det ikke mulig å bruke apparatene. Ønskes det en ytterligere kontroll av effekten, er det mulig å utføre den ved hjelp av en teller ved å følge den såkalte "volumetriske metoden".

Normalt er det likevel tilstrekkelig med en kontroll av dysenes korrekte funksjon.

Kontroll av tilførselstrykket (Fig.4)

Tilførselstrykket skal måles ved hjelp av en trykkmåler (minimal oppløsning på 0,1 mbar). Fjern skruen (A) fra trykkstøpselet og koble til manometeret: Etter at trykket er målt, skru skruen hermetisk til igjen (A).

VIKTIG: Kontrollen av trykket må utføres med alt gassutstyret tilkoblet og fungerende.

Kontroll av effekten i henhold til den volumetriske metoden

Ved hjelp av en gassmåler og et kronometer er det mulig å måle gassforbruket i tidsenheten. Denne verdien skal sammenlignes med verdien E som beregnes

$$E = \frac{\text{Brennerens effekt}}{\text{Gassens varmeevne}}$$

Det er viktig at målingen av effekten utføres mens apparatet er uvirksomt. Brennerens effekter, nominell og redusert, beregnet ved verdien for nominelt trykk, oppnås ved å se i tabellen "BRENNERE". Gassens varmeevne kan fås ved henvendelse til det lokale gassforsyningsverket.

Kontroll av hvordan maskinen fungerer

Kontroller om typen dyser som brukes tilsvarer de forutsett i tabellen "BRENNERE". Kontroller at trykkreduktoren som brukes har en større strømningshastighet enn summen av forbruksstrømningshastighetene til alt utstyret som er tilkoblet. Kontroller at gassens ledningsrør passer.

Kontroll av pilotflammen

For en korrekt justering skal flammen omsvøpe varmeelementet og være perfekt å se på. I motsatt tilfelle kontroller om injektoren er den riktige for typen gass som brukes.

Kontroll av primærluft (Fig. 5/6/7)

Justeringen skjer ved hjelp av venturirøret ved å regulere kvoten "X" i tabellen "BRENNERE" og verifisere flammens utseende; den skal være jevn, luftig og stille.

Kontroll av funksjoner

- Sett apparatet i drift.
- Kontroller at gassrørene er tette;
- Kontroller brennerens flamme, også ved et minimum.

Advarsler for installatøren

- Forklar og vis brukerne drift og bruk av maskinen i henhold til anvisningene og overlatt vedkommende bruksanvisningen.
- Opplys brukeren om at ethvert oppussingsarbeid eller byggmessig endring som kan skade tilførselen av luft for forbrenningen gjør det nødvendig å foreta en ny kontroll av apparatets funksjoner.

Bruk med andre typer gass

For å gå over til en annen type gass, skal man konsultere tabellen "BRENNERE", hvor det spesifiseres hvilke dysere som egner seg å bruke.

Diametermålet er uttrykt i hundredels mm og står på hver dyse. På modellene med trykkregulator (/R) er det i tillegg nødvendig å kontrollere og justere utgangstrykket. Etter å ha skiftet ut dysene må man foreta en funksjonssjekk, som beskrevet i avsnittet "IDRIFTSETTING", og angi den nye gassypen på typeskiltet.

Regulering av utgangstrykket på modellene "/R"

For å få tilgang til reguleringsskruen, skal man ta vekk dekslet "C" (se fig. 12) ved å skru av skruen "D" og lirke med en egnet skrutrekker på åpningen "E". Koble en trykkmåler på uttaket for utgangstrykket "B (outlet)", og juster utgangstrykket på skruen "F" ved hjelp av en egnet skrutrekker, jfr. tabellen "BRENNERE".

Utskifting av brennerens dysere

FOR MODELLENE MED KAPASITET PÅ 8, 10, 18 og 30 LITER

Ta bort styrepanelet ved å skru av de synlige skruene som sitter på den nederste kanten eller foran på panelet. Ta deretter bort de synlige dysene og skift dem ut med nye egnede dysere, i henhold til tabellen "BRENNERE". Ikke glem å sette på plass tetningen der denne er forutsett.

FOR MODELLER MED KAPASITET PÅ 7,15, 20 og 22 LITER

Man har tilgang til dysene ved å åpne skaplukene. Skru dem av og skift dem ut med nye egnede dysere, i henhold til tabellen "BRENNERE". Ikke glem å sette på plass tetningen

NO



der denne er forutsatt.

Regulering av pilotflammen (Tegning H)

Pilotflammen er med dyser og fast luft.

Det eneste inngrepet som er påkrevd er å skifte ut dysene alt etter typen gass som benyttes. Dette gjøres ved å gå frem på følgende måte:

- Demontere panelet ved å løsne festeskruene (der det er nødvendig).
- Skru løs mutteren som holder tvekjeglen på plass (nr. 14) og ta ut tvekjeglen (nr. 15) og pilotdysen (nr. 16).
- Skift ut pilotdysen med den passende funnet ved hjelp av tabellen "BRENNERE".
- Etter å ha utført utskiftingen av pilotdysen, skrus mutteren som trykker på tvekjeglen på plass igjen (nr. 14) med den respektive tvekjeglen (nr. 15).

APPARATETS SIKKERHETSSYSTEMER

Sikkerhetsventil: en ventil med termoelement tillater å avbryte gasstrømmen til hovedbrenneren dersom pilotflammen skulle slukkes.

For å tilbake stille funksjonen i utgangsposisjon, må man repetere operasjonene som må utføres for å slå på pilotgassbrenneren.

Sikkerhetstermostat: Kobler seg inn ved å stenge gasstrømmen ved alvorlige feil. Denne skal tilbake stilles i utgangsposisjon manuelt ved å skru av mutteren (n. 7) (fig. 10-11). Dersom denne skulle koble seg inn må man melde fra til teknisk assistanse.

VEDLIKEHOLD

Apparatene er laget slik at de krever lite vedlikehold. Allikevel anbefaler vi brukeren å skrive under en servicekontrakt for å få apparatene kontrollert av våre spesialister minst en gang i året, eller la apparatet kontrolleres av en spesialisert tekniker.

UTSKIFTING AV KOMPONENTENE (RESERVEDELER)

BRUK BARE ORIGINALE RESERVEDELER LEVERT AV PRODUSENTEN. Delene skal skiftes ut av godkjent personale!

På noen modeller er det tilstrekkelig å ta bort styrepanelet ved å skru av de synlige skruene som sitter på den nederste kanten eller foran på panelet for å få tilgang til delene som skal skiftes ut, på andre modeller er det tilstrekkelig å åpne den nederste døren.

MERK: tøm tanken før du tar vekk styrepanelet og før du skifter ut delene.

Gasskran: Alle koblingsstykkene er synlige. Løsne koblingsstykkene til gassrørene, pilotbrenneren og termoelementet med egnede nøkler. Løsne deretter festeskruene på siden, og sett inn en ny kran. Pass på å sette føleren helt til bunn.

Sikkerhetstermostat: Ta bort faston fra termoelementet. Skru av dekselmutteren, skru av festemutteren og skift

ut sikkerhetstermostaten. Når man kobler til faston igjen, må man kontrollere at det er god kontakt mellom dem. Forsikre deg om at termostatens føler settes godt på plass helt til bunn.

Brenner: Brenneren er festet med to godt synlige skruer og en mutter til rampen. Skru dem av, skift ut brenneren og skru skruene godt på igjen.

Termoelement-Tennplugg: For å lette utskiftingen av disse to komponentene er det best å skru av de to skruene som fester pilotstøtten. Skift dem ut ved å skru av festeskruene.

Etter at utskiftingen er ferdig, monter panelet og de respektive delene i riktig rekkefølge.

ADVARSEL

Etter at gasstilførselens deler er skiftet ut, er det nødvendig å utføre en kontroll av tetningene samt funksjonene til de forskjellige elementene.

BRUKSANVISNINGER

IDRIFTSETTING

Apparatet er til profesjonell bruk og skal kun brukes av kvalifisert personale.

Vi anbefaler brukeren å kontrollere at apparatet installeres på egnet måte. Fabrikanten fraskriver seg alt ansvar for skader som skyldes dårlig installasjon, mangelfullt vedlikehold eller ukyndig bruk.

Før apparatet settes i funksjon må man LESE NØYE BRUKSANVISNINGEN I DETTE HEFTET, med spesiell oppmerksomhet overfor sikkerhetsinnretningenes standarder. Steng alltid gasskranene etter bruk, særlig under vedlikeholdsoperasjoner og reparasjoner. Følg reglene for frityrkoking nøye, særlig i den første brukstiden, helt til du får så god praksis og erfaring at du personlig kan velge koketider og -temperaturer.

Før man slår på brenneren, må man vaske nøye delene som kommer i kontakt med kokeoljen, som vist i avsnittet om rengjøring. Fyll deretter på olje helt opp til nivåmerket i tanken etter å ha kontrollert at utløpskranen er stengt.

TENNING

Brennerne forsynes gjennom en termostatisk sikkerhetsventil.

Tenning av pilotgassbrenneren (serie 600) (fig. 10)

Trykk på knappen (➤) (3), vent til det kommer luft ut av rørene, og trykk da inn knappen til den piezoelektriske tenningen (2) gjentatte ganger helt til pilotflammen tennes, som er synlig gjennom åpningen på instrumentpanelet. Hold knappen (3) inne i noen sekunder før du slipper den. Hvis pilotflammen slukker seg når knotten slippes, gjenta tenningsoperasjonen.

Tenning av pilotbrenneren (serie 700/900) (fig. 11)

Trykk inn og vri bryteren med urviseren helt til den er i



posisjon (☼) (PILOT). Hold bryteren inntrykt i denne posisjonen mens du trykker gjentatte ganger på den piezoelektriske knappen helt til pilotflammen tennes. På modellene (R) skal man vri bryteren enda lenger frem for å aktivere den piezoelektriske knappen (se fig. 13). Slipp bryteren etter 5 sekunder, og vri den i ønsket posisjon. Gjenta operasjonen hvis pilotflammen skulle slukke.

Tenning av pilotgassbrenneren (GL18...SGL18...9GL18...S9GL18...LX9GL18...9GL22...EL,S9GL22...EL,LX9GL22...EL) (fig. 11)

Vri håndtaket (1) mot venstre helt til det er i posisjon (☼). I denne posisjonen skal man trykke inn selve håndtaket helt til pilotflammen tennes. Slipp håndtaket etter 60 sekunder, og vri det i posisjonen (●). Gjenta operasjonen dersom pilotflammen slukker seg.

Tenning av hovedgassbrennerne og justering av temperaturen

For å slå på hovedgassbrenneren skal man vri håndtaket ytterligere mot venstre helt til ønsket temperatur. Termostatventilen er merket med posisjoner fra 1 til 8 for Serie 600, og fra 1 til 7 for Serie 700/900.

Verdiene som gis for temperaturen for hver posisjon er som følger:

Ventil 8 posisjoner

| Posisjon | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|---------------|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Temperatur °C | Avslått | 110 | 121 | 133 | 145 | 156 | 168 | 179 | 190 |

Ventil 7 posisjoner

| Posisjon | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---------------|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Temperatur °C | Avslått | 115 | 130 | 143 | 157 | 171 | 180 | 190 |

Tenning av hovedgassbrennerne og justering av temperaturen (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI)

For å slå på hovedgassbrennerne skal man vri termostathåndtaket på instrumentpanelet helt til verdien for ønsket temperatur.

AVSLÅING

Avslåing under normal drift (fig. 9-10)

AVSLÅING (SERIE 600) Hvis bare hovedbrennerne skal slås av, er det nok å vri håndtaket (1) i posisjon (☼) i denne stillingen forblir bare pilotflammen tent.

For å koble fullstendig ut hele apparatet, skal man trykke på avknappen (●) (4).

Før man slår på apparatet igjen må man vente i cirka 1 minutt på at ventilen frigjøres.

AVSLÅING (SERIE 700/900) Hvis bare hovedbrennerne skal slås av, skal man vri håndtaket (1) i posisjon (☼) i denne stillingen forblir bare pilotflammen tent. For å koble fullstendig ut hele apparatet, skal man vri håndtaket til posisjon (●).

AVSLÅING (elektronisk styring) Hvis bare hovedbrennerne skal slås av, skal man vri håndtaket (1) i posisjon (☼) i denne stillingen forblir bare pilotflammen tent. For å koble

fullstendig ut hele apparatet, skal man vri håndtaket til posisjon (●), og trykke på START/STOPP-knappen på den elektroniske styreenheten.

Avslåing (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI)

Hvis bare hovedbrennerne skal slås av, skal man vri termostathåndtaket på instrumentpanelet i posisjon null, og vri håndtaket (1) til posisjon (☼) i denne stillingen forblir bare pilotflammen tent. For å koble fullstendig ut hele apparatet, skal man vri håndtaket (1) til posisjon (●).

Avslåing i tilfelle feil

I dette tilfellet steng av gasstilførselen til apparatet.

Hvordan oppføre seg i tilfelle feil eller lengre tids stillestands av bruk

I tilfelle apparatet ikke skal brukes under en lengre periode eller i tilfelle feil eller problematisk drift, lukk kranen for tilkobling til gassnettets som befinner seg på utsiden av apparatet. Etter at alle rengjøringsinngrepene er utført, skal overflatene i rustfritt stål, godt tørket, beskyttes med produkter som normalt er å finne i handelen og som beskytter mot etsing og rust. I tilfelle feil, ta kontakt med teknisk assistanse.

FUNKSJON ELEKTRONISKE KOMMANDER

Regulering av steiketid (se fig.14)

Ved avskrudd fritry, med strømkabelen koblet til strømmettet, vil displayet "A" vise temperaturverdien ved oljen inne i tanken.

Trykk lett på piltastene (B) for å øke eller minske temperaturverdien ved steikeoljen.

Displayet viser valgt temperaturverdi og et akustisk signal vil bekrefte at innstillingen har blitt registrert.

Ved endt operasjon vil displayet vise temperaturverdien inne i tanken på nytt.

Reguleringen av steketemperaturen kan utføres med avskrudd eller påskrudd fritry.

I tilfelle man skulle komme til å stille inn en temperaturverdi som er lavere enn den i tanken, er det nødvendig å vente på at oljen avkjøles.

På- og avskruing (se fig.14)

Fritryen er utstyrt med elektrisk påskruing av pilotflammen, dermed må man forsikre seg om at fritryen er koblet til strømmettet på en tilstrekkelig måte.

Trykk og roter ventilknotten i påskruingsposisjon ☼, hold inne for å tenne pilotflammen og vent noen sekunder på at termoelementet varmes opp før man slipper opp knotten.

Trykk og roter knotten i funksjonsposisjon (●), for å skru på fritryen må man holde påskruingstasten "C" inne i noen sekunder, den grønne led-en "D" begynner å blinke og brennerne skruses på.

Ved oppnåelse av innstilt temperatur vil fritryen varse med et akustisk signal. Da vil fritryen gå over til modus for opprettholdelse av temperaturen og vil kontinuerlig skruse av og på for å opprettholde konstant temperaturverdi ved oljen.

Man vil høre et akustisk signal hver gang fritryen når

NO



innstilt temperatur.

For å skru av frityren, må man holde tasten "C" inne i noen sekunder, brennerne vil skru seg av og den grønne led-en "D" vil slutte å blinke.

Kun pilotflammen vil forbli tent og på displayet "A" kan man se temperaturen på oljen inne i tanken.

For å skru av pilotflammen må man trykke på og plassere ventilknotten i posisjon ●.

MELTING-funksjon (se fig.14)

Melting-funksjonen gjør det mulig å varme opp oljen uten brå temperaturøkninger ved å la frityren virke på syklisk vis.

Denne funksjonen brukes først og fremst i de kalde vintermånedene når oljen har en tendens til å bli solid eller i tilfelle man bruker vegetabilsk fett til frityrsteiking.

Ved å fungerende vekselvis vil frityren smelte fettene som benyttes i frityrsteikingen uten at dette brenner seg.

For å aktivere melting-funksjonen må man holde tasten "E" inne i noen sekunder, den røde led-en "F" begynner å blinke, frityren vil begynne å virke på syklisk vis helt til den når en temperatur på 100 °C. Når dette har skjedd, vil frityren automatisk gå over i kontinuerlig funksjon og varme opp oljetemperaturen til innstilt verdi.

Melting-funksjonen kan aktiveres eller deaktiveres når som helst ved å holde tasten "E" inne i noen sekunder.

Hvis man aktiverer melting-funksjonen før man skrur på frityren vil man, når man når 100 °C, automatisk gå over til bevaringstilstand som opprettholder oljetemperaturen ved 100 °C.

For å gå tilbake til kontinuerlig funksjon er det nok å trykke på piltastene "B". Da vil frityren begynne å varme opp oljen helt til den når innstilt temperatur.

IVARETAKELSE AV APPARATET

RÅD OG OPPLYSNINGER

Oljenivået må alltid holdes mellom maksimums- og minimumsnivå. Slå aldri på frityren hvis oljenivået ikke er korrekt. Skift olje ofte: ikke fortsett å bruk den samme oljen når fargen begynner å bli brun og viskositeten øker.

Fyll aldri kurven mer enn 50 % av dens kapasitet: dette vil resultere i raske frityrkokinger og sikker bruk.

Når man senker kurven ned i tanken vil det forekomme en rask skumdannelse som skyldes emulsjonen av varm olje og vannet i maten.

Dersom det skulle oppstå uforholdsmessig mye skum, skal man løfte opp kurven og senke den ned igjen for å la skummet forsvinne.

Under steking av maten vil noen partikler falle av; de største delene vil legge seg på risten og de minste på bunnen, på det kalde området.

For å unngå at disse avleiringene holdes i sirkulasjon og dermed brennes, må man periodisk sørge for å rense tanken for disse. Renseoperasjonen skal utføres med kald olje og etter å ha latt restpartiklene legge seg som bunnfall.

HENVISNINGER FOR BRUK AV FAST FETT (SVINEFETT)

Dersom man bruker svinefett til steking kan det oppstå faresituasjoner som skyldes overoppheting av selve

svinefettet og selve tanken i frityren. Derfor skal man la svinefettet smelte gradvis i henhold til instruksjonene under:

Ta bort kurven og fettfilteret og legg i det faste svinefettet.

La apparatet stå på maksimal ytelse i cirka et minutt før du igjen regulerer varmen i referanseposisjon.

Svinefettet vil begynne å smelte ved kontakt med de varme flammerørene.

Vent i noen minutter for å garantere at smeltingen skjer gradvis uten overoppheting. Sett apparatet i maksimal ytelse igjen enda et minutt før du igjen regulerer det i referanseposisjon.

På dette punktet vil rørene være tilstrekkelig oppvarmet, vent derfor til svinefettet er blitt helt flytende før du setter på plass fettfilteret og kurven igjen.

Kun når svinefettet er helt flytende og i riktig mengde kan man begynne å bruke frityren på en korrekt måte.

ADVARSEL OM BRUK AV DEN VARME OLJEN

Enhver atferd som fører til ett eller flere av nedenstående punkter er forbudt:

- Overoppheting av oljen.
- Feil bruk av frityrkokeren.
- Utskifting av stekeoljen mens frityrkokeren er varm.
- Bruk av brennbare løsemidler til rengjøring.
- Ukorrekt fylling av tanken (over eller under nivået).
- Innføring av fuktig, ikke avrent mat, eller vann i den varme oljen.

RENSELE AV AVLEIRINGEN

Når bunnfallet har lagt seg og oljen er kald, kan man dra ut fettfilteret med håndtak. Pass på å holde det helt vannrett, og gjør forsiktede bevegelser, slik at alle de største avleiringene som har lagt seg i det tilbakeholdes.

a) For modeller til å ha på benkeplate (fig.8) (GL 8B - GL 8+8B - GL 8M - GL 8+8M - GL10B - GL 10+10B - GL 30B - GL 30M). Før man åpner avløpskranen (6), skal man sette slangen (15) ned i hullet (5) i henhold til figuren.

Etter å ha satt en balje eller en metallbøtte med kapasitet på minst 12 liter under avløpet, skal man åpne spaken (6) etter å ha løftet opp bolten (14).

Når mottingen er ferdig skal man stenge kranen ved å vri spaken (6) og ta bort slangen (15), ved å gå frem i motsatt rekkefølge.

b) For modeller med underskap (fig.9) Forsikre deg om at den medleverte baljen (9) er blitt plassert under avløpet (8), og vri deretter opp avløpets drosselventil som vil åpne kranen.

RENGJØRING

ADVARSEL!

- Før rengjøring slå av apparatet og la det kjøles ned.
- I tilfelle det brukes apparater som tilføres strøm, bruk utkoblingsbryteren for å kutte strømtilførselen.

En grundig daglig rengjøring av apparatet vil sikre perfekt drift og lang varighet. Overflaten i stål skal rengjøres med oppvaskmiddel (for vanlig oppvask) blandet ut i veldig



varmt vann og ved bruk av en myk klut; **for smuss det er vanskeligere å fjerne bruk etylsprit, aceton eller annet løsemiddel uten halogen; ikke bruk skurepulver eller etsende stoffer som kloridisk syre/saltsyre eller svovelsyre.** Bruk av syrer kan medføre redusert drift og sikkerhet av apparatet. Ikke bruk børster, stålull eller svamper med slipende effekt som er lagd av metall eller andre legeringer som kan smitte av med rustflekker. Av den samme årsaken skal man unngå kontakt med gjenstander i jern. Se opp for svamper eller børster i rustfritt stål som, selv om de ikke smitter overflatene med rust, kan forårsake stygge riper. Om apparatet er spesielt skittent, så bruk for all del ikke sandpapir eller smergelpapir. Vi anbefaler derimot bruk av syntetiske svamper (f. eks. svampen fra Scotchbrite). Stoffer for sølvpuss skal heller ikke brukes, og man må passe seg for damp fra kloridisk eller svovelsyre som kommer fra for eksempel fra vasking av gulv. Ikke rett vannstråler mot apparatet for å unngå å skade det. Etter rengjøring, skyll nøye med rent vann og tørk nøye med en klut. Etter at alle rengjøringsinngrepene er utført, skal overflatene i rustfritt stål, godt tørket, beskyttes med produkter som normalt er å finne i handelen og som beskytter mot etsing og rust.

OPPLYSNINGER FOR AUTORISERT INSTALLATØR FEIL

TERMOELEMENT

Pilotflammen forblir ikke tent:
Skift ut termoelementet.

SIKKERHETSTERMOSTAT

Pilotflammen forblir ikke tent:
Dersom pilotflammen fremdeles ikke forblir tent etter å ha skiftet ut termoelementet, skal man brokoble trådene der sikkerhetstermostaten er. Hvis da problemet er løst, skal man skifte ut sikkerhetstermostaten.

Sikkerhetstermostaten kobler seg inn:
Tilbakestill termostaten i utgangsposisjon. Slå på apparatet

igjen og kontroller oljetemperaturen med maskinen i drift. Sikkerhetstermostaten er innstilt for å koble seg inn når den registrerer mellom 211 °C og 230 °C.

Undersøk termostatens temperatursprang ved hjelp av termometer som blir senket ned i oljen. Dersom termostaten kobler seg inn ved lavere temperaturer må den skiftes ut. Hvis den derimot kobler seg inn ved forutsatt temperatur, skyldes feilen ventilen (føler eller kapillarledning).

VENTIL

Det må ikke av noen grunn foretas endringer på ventilen.

Ikke skift ut eller foreta inngrep på kapillarledningen og/eller på føleren.

Garantien vil frafalle på ventiler det er foretatt endringer på.

Sikkerhetstermostaten kobler seg inn:

Etter å ha undersøkt oljetemperaturen skal man skifte ut ventilen.

Pilotflammen forblir ikke tent:

Hvis denne feilen vedvarer etter å ha skiftet ut termoelementet og brokoblet trådene der sikkerhetstermostaten er, skyldes problemet ventilens elektromagnet. Hvis det er garanti på ventilen: skift ut selve ventilen. Når garantiperioden er over (24 måneder fra ventilens fabrikkasjonsdato): skift kun ut elektromagnetet.

PIEZOELEKTRISK TENNING

Man ser ikke gnisten:

Kontroller visuelt at piezoen er i god stand (det må ikke være olje på den) og at ledningen ikke er oppskåret eller oppskrapet.

Forsikre deg dessuten om at piezoen er tilkoblet karosseriet ved hjelp av ledningen og/eller har elektrisk kontakt på instrumentpanelet.

Når man har fastslått at piezoen og ledningen er i god tilstand skal man skifte ut tennstiften.



OPPLYSNINGER FOR BRUKERNE

For utføring av Direktivene 2002/95/CE, 2002/96/CE og 2003/108/CE, gjeldende reduksjon av bruk av farlige stoffer i elektriske og elektroniske apparater, samt avfallsbehandling.

Symbolet med en overkrysset avfallsbeholder satt på apparatet eller på emballasjen dens angir at produktet må kasseres gjennom avfallsortering adskilt fra vanlig husholdningsavfall etter endt levetid. Kildesortering av dette apparatet etter at dets levetid er over organiseres og styres av produsenten. Brukeren som ønsker å kvitte seg med dette apparatet skal derfor kontakte produsenten og følge det systemet sistnevnte har tatt i bruk for å kunne avfallsbehandle apparatet korrekt etter endt bruk. Passende kildesortering slik at apparatets deler deretter kan gjenvinnes, avfallsbehandles og kasseres i overensstemmelse med miljøvern sørger for å unngå mulige negative følger for miljøet og helse og fremmer gjenbruk og/eller resirkulasjon av materialene som apparatet består av.

Ulovlig kasting av produktet medfører boter og straff som forutsett av gjeldende lovgivning.

GARANTISEDDEL

FIRMA: _____

VEI: _____

POSTNUMMER: _____ STED: _____

DISTRIKT: _____ INSTALLASJONSdato: _____

MODELL _____

KOMPONENTNUMMER: _____

ADVARSEL

Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for mulige unøyaktigheter som måtte finnes i dette heftet som følge av kopierings- eller trykkfeil. Produsenten forbeholder seg videre retten til å gjøre de endringer på produktet som anses som nyttige eller nødvendige, uten at de grunnleggende egenskapene endres. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar i tilfelle forskriftene i håndboken ikke overholdes til punkt og prikke.

Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for direkte eller indirekte skader som skyldes feilaktig installasjon, tukling, ufullstendig vedlikehold eller feilaktig bruk av apparatet.



Bruksanvisning

| | |
|-----------------------|------------|
| Mått | 208 |
| Tekniska data | 210 |
| Specifika anvisningar | 212 |



GASFRITÖS - SERIE 600

| Typ av apparat | Beskrivning | Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd) | Typ |
|----------------|-----------------------------------|-------------------------------------|-----|
| GL8B | Gasfritös, bänkmödel 8 liter | mm 300x600x290 (410) | A1 |
| GL8M | Gasfritös med köksmöbel 8 liter | mm 300x600x900 (1020) | A1 |
| GL8+8B | Gasfritös, bänkmödel 8+8 liter | mm 600x600x290 (410) | A1 |
| GL8+8M | Gasfritös med köksmöbel 8+8 liter | mm 600x600x900 (1020) | A1 |

GASFRITÖS - SERIE 700

| Typ av apparat | Beskrivning | Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd) | Typ |
|----------------|---------------------------------------|-------------------------------------|-----|
| GL10B | Gasfritös, bänkmödel 10 liter | mm 400x700x290 (430) | A1 |
| GL10M | Gasfritös med köksmöbel 10 liter | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL7+7M | Gasfritös med köksmöbel 7+7 liter | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL10+10B | Gasfritös, bänkmödel 10+10 liter | mm 800x700x290 (430) | A1 |
| GL10+10M | Gasfritös med köksmöbel 10+10 liter | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL15M | Gasfritös med köksmöbel 15 liter | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL15+15M | Gasfritös med köksmöbel 15+15 liter | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL18MI | Gasfritös med köksmöbel 18 liter | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL18MI-E | Gasfritös med köksmöbel 18 liter | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL18+18MI | Friggitrice a gas con mobile Lt.18+18 | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL18+18MI-E | Gasfritös med köksmöbel 18+18 liter | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL20M | Gasfritös med köksmöbel 20 liter | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL20+20M | Gasfritös med köksmöbel 20+20 liter | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL30B | Gasfritös, bänkmödel 25 liter | mm 800x700x290 (430) | A1 |
| GL30M | Gasfritös med köksmöbel 25 liter | mm 800x700x900 (1040) | A1 |

GASFRITÖS - SERIE 900

| Typ av apparat | Beskrivning | Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd) | Typ |
|----------------|---|-------------------------------------|-----|
| 9GL18MI | Gasfritös med köksmöbel 18 liter | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18MIEL | Gasfritös med köksmöbel – elektroniska kommandon 18 liter | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18+18MI | Gasfritös med köksmöbel 18+18 liter | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18+18MIEL | Gasfritös med köksmöbel – elektroniska kommandon 18+18 liter | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22M | Gasfritös med köksmöbel 22 liter | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22M/R | Gasfritös med underskåp med tryckreglage, 22 liter | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22M | Gasfritös med köksmöbel 22+22 liter | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22M/R | Gasfritös med underskåp med tryckreglage, 22+22 liter | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22MEL | Gasfritös med köksmöbel – elektroniska kommandon 22 liter | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22MEL/R | Gasfritös med underskåp - elektroniska vred med tryckreglage, 22 liter | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22MEL | Gasfritös med köksmöbel – elektroniska kommandon 22+22 liter | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22MEL/R | Gasfritös med underskåp - elektroniska vred med tryckreglage, 22+22 liter | mm 800x900x900 (1065) | A1 |



GASFRITÖS - SERIE S700

| Typ av apparat | Beskrivning | Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd) | Typ |
|----------------|--|-------------------------------------|-----|
| SGL18MI | Gasfritös med köksmöbel 18 liter | mm 400x730x900 (1065) | A1 |
| SGL18MIEL | Gasfritös med köksmöbel – elektroniska kommandon 18 liter | mm 400x730x900 (1065) | A1 |
| SGL18+18MI | Gasfritös med köksmöbel 18+18 liter | mm 800x730x900 (1065) | A1 |
| SGL18+18MIEL | Gasfritös med köksmöbel – elektroniska kommandon 18+18 liter | mm 800x730x900 (1065) | A1 |

GASFRITÖS - SERIE S900

| Typ av apparat | Beskrivning | Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd) | Typ |
|----------------|---|-------------------------------------|-----|
| S9GL18MI | Gasfritös med köksmöbel 18 liter | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL18MIEL | Gasfritös med köksmöbel – elektroniska kommandon 18 liter | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL18+18MI | Gasfritös med köksmöbel 18+18 liter | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL18+18MIEL | Gasfritös med köksmöbel – elektroniska kommandon 18+18 liter | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22M | Gasfritös med köksmöbel 22 liter | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22MEL | Gasfritös med köksmöbel – elektroniska kommandon 22 liter | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22M | Gasfritös med köksmöbel 22+22 liter | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22MEL | Gasfritös med köksmöbel – elektroniska kommandon 22+22 liter | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22M/R | Gasfritös med underskåp med tryckreglage, 22 liter | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22MEL/R | Gasfritös med underskåp - elektroniska vred med tryckreglage, 22 liter | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22M/R | Gasfritös med underskåp med tryckreglage, 22+22 liter | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22MEL/R | Gasfritös med underskåp - elektroniska vred med tryckreglage, 22+22 liter | mm 800x900x900 (1065) | A1 |

GASFRITÖS - SERIE LX900 TOP

| Typ av apparat | Beskrivning | Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd) | Typ |
|----------------|--|-------------------------------------|-----|
| LX9GL18IEL | Gasfritös på konsol – elektroniska kommandon 18 liter | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22EL | Gasfritös på konsol – elektroniska kommandon 22 liter | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22EL/R | Gasfritös på konsol - elektroniska vred med tryckreglage, 22 liter | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL18I | Gasfritös på konsol 18 liter | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22 | Gasfritös på konsol 22 liter | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22/R | Gasfritös på konsol med tryckreglage, 22 liter | mm 400x900x580 (840) | A1 |



GASFRITÖS - SERIE 900

TEKNISKA DATA

| MODELL | Nominell effekt | Forbrukning av gasol G30/31 | Forbrukning av metan G20 | Forbrukning av metan G25 | Primärluft för förbränning | Typ av konstruktion | Elektrisk nominell effekt | Förinställd spänning | Kabel av typ H07RNF-sekt. | Cylindrisk brännare | Brännare med runt huvud till höger | Brännare med runt huvud till vänster | Brännare med ovalt huvud |
|-----------------------------|-----------------|-----------------------------|--------------------------|--------------------------|----------------------------|---------------------|---------------------------|----------------------|---------------------------|---------------------|------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | | kW | V _{ac} | mm \emptyset | n ^o | kW | n ^o | kW |
| 9GL18MI - 9GL18MIEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | |
| 9GL18+18MI - 9GL18+18MIEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | |
| 9GL22M - 9GL22M/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | | | | | | | 6,67 |
| 9GL22+22M - 9GL22+22M/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | | | | | | | 6,67 |
| 9GL22MEL - 9GL22MEL/R | 40 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 6,67 |
| 9GL22+22MEL - 9GL22+22MEL/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 6,67 |

GASFRITÖS - SERIE 900 "S"

TEKNISKA DATA

| MODELL | Nominell effekt | Forbrukning av gasol G30/31 | Forbrukning av metan G20 | Forbrukning av metan G25 | Primärluft för förbränning | Typ av konstruktion | Elektrisk nominell effekt | Förinställd spänning | Kabel av typ H07RNF-sekt. | Cylindrisk brännare | Brännare med runt huvud till höger | Brännare med runt huvud till vänster | Brännare med ovalt huvud |
|-------------------------------|-----------------|-----------------------------|--------------------------|--------------------------|----------------------------|---------------------|---------------------------|----------------------|---------------------------|---------------------|------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | | kW | V _{ac} | mm \emptyset | n ^o | kW | n ^o | kW |
| 59GL18MI - 59GL18MIEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | |
| 59GL18+18MI - 59GL18+18MIEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | |
| 59GL22M - 59GL22M/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | | | | | | | 6,67 |
| 59GL22MEL - 59GL22MEL/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 6,67 |
| 59GL22+22M - 59GL22+22M/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | | | | | | | 6,67 |
| 59GL22+22MEL - 59GL22+22MEL/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 6,67 |

GASFRITÖS - SERIE 900 "LX" TOP

TEKNISKA DATA

| MODELL | Nominell effekt | Forbrukning av gasol G30/31 | Forbrukning av metan G20 | Forbrukning av metan G25 | Primärluft för förbränning | Typ av konstruktion | Elektrisk nominell effekt | Förinställd spänning | Kabel av typ H07RNF-sekt. | Cylindrisk brännare | Brännare med runt huvud till höger | Brännare med runt huvud till vänster | Brännare med ovalt huvud |
|---------------------------------|-----------------|-----------------------------|--------------------------|--------------------------|----------------------------|---------------------|---------------------------|----------------------|---------------------------|---------------------|------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | | kW | V _{ac} | mm \emptyset | n ^o | kW | n ^o | kW |
| LY9GL18I - LY9GL18IEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | |
| LY9GL18+18I - LY9GL18+18IEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | |
| LY9GL22I - LY9GL22IEL | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | | | | | | | 6,67 |
| LY9GL22IEL - LY9GL22IEL/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 6,67 |
| LY9GL22+22I - LY9GL22+22IEL | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | | | | | | | 6,67 |
| LY9GL22+22IEL - LY9GL22+22IEL/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 6,67 |



SPECIFIKA ANVISNINGAR

VARNING!

De figurer som omnämns i kapitlen "ALLMÄNNA VARNINGAR", "BRUKSANVISNING FÖR GASMODELLER" och "BRUKSANVISNING FÖR ELEKTRISKA MODELLER" återfinns på de första sidorna i denna handbok.

BESKRIVNING AV APPARATEN

En robust stålstomme med 4 ben som det går att reglera höjden på. Extern beläggning av kromnickelstål 18/10. Uppvärmningen sker med rörformade brännare i kromstål, som är resistent mot termiska eller mekaniska belastningar. Det går att reglera temperaturen med tillhörande kran och säkerhetsanordningar.

FÖRBEREDELSE

Installationsplats

Vi rekommenderar att ni placerar apparaten i ett väl ventilerat utrymme, helst under en fläkthuv. Det går att montera apparaten för sig själv eller placera den bredvid andra köksapparater. Ni måste hur som helst se till att det finns ett fritt miniumrymme på 150 mm längs med sidorna och 150 mm längs med baksidan om apparaten står i närheten av väggar av lättantändligt material. Om det inte går att respektera dessa avstånd ska ni tillhandahålla lämpliga skyddsåtgärder mot eventuella värmeöverbelastningar, till exempel genom att klä monteringsytorna med kakelplattor eller montera strålsäkra skydd. Placera apparaterna på ett bord eller på ett plan av icke brännbart material. Kontrollera på apparatens tekniska märkskylt om den är lämplig för den typ av gas som finns tillgänglig, innan ni ansluter apparaten till gasnätet. Om apparaten fungerar med en annan typ av gas, var god konsultera avsnittet "Funktion med andra typer av gas".

Lagstiftning, tekniska regler och direktiv

Observera följande förordningar inför monteringen:

- normerna UNI CIG 8723
- lokala byggnadsförordningar och brandsäkra föreskrifter
- gällande föreskrifter för skyddsåtgärder
- gasverkets förordningar
- gällande CEI-förordningar
- VVF-förordningar.

INSTALLATION

Montering, installation och underhåll ska utföras av företaget som godkänts av det lokala gasverket i enlighet med gällande lagstiftning.

Installationsförfarande

För en korrekt planutjämning av apparaten ska du reglera

höjden på fötterna.

Gasanslutning

Anslutningen till gasintagets munstycke på 127 mm G som ska finnas på apparaten kan vara fast eller avtagbart med hjälp av ett normalt anslutningsdon. Använder ni slangar, ska dessa vara av rostfritt stål och överensstämma med gällande standardnormer. När anslutningen slutförts ska ni kontrollera att kopplingen håller tätt med hjälp av en sprej som upptäcker eventuella läckor.

Rökgaskanal

Apparaterna ska placeras i lokaler som är lämpliga för avledning av förbränningsprodukter i enlighet med gällande installationsnormer. Apparaterna betraktas som (se tabellen "TEKNISKA DATA"):

Gasdrivna apparater av typ "A1"

De är inte avsedda att kopplastillförbränningsprodukternas utloppskanal.

Dessa apparater ska tömma ut förbränningsprodukterna i lämpliga fläktkåpor eller liknande anordningar och ska vara kopplade till en väl fungerande skorsten eller direkt utomhus.

Vid avsaknad av detta är det tillåtet att använda en luftsug med en tillräcklig kapacitet som kopplats utifrån, se tabellen "TEKNISKA DATA", som ökas för att garantera den luftväxling som är nödvändig för att operatörerna ska må bra.

Elanslutning

Innan apparaten ansluts till elnätet ska ni kontrollera att:

- Nätspänningen överensstämmer med de värden som anges på märkskylten.
- Jordningen fungerar korrekt.
- Anslutningskabeln är lämplig för apparatens märkspänning.

Dessutom ska det finnas en säkerhetsanordning högst upp på apparaten med en kontaktöppning på minst 3 mm som gör det möjligt att koppla från apparaten omnipolärt. Säkerhetsbrytare kan användas för detta ändamål.

Den omnipolära strömbrytaren ska sitta i närheten av apparaten, vara typgodkänd och försedd med en sektion som är lämplig för apparaten.

Kabeln ska vara minst av typen H07 RN-F.

Den GUL-GRÖNA jordkabeln får aldrig avbrytas.

Ekvipotentiell

Apparaten ska anslutas till ett potentialutjämningsystem.



Klämman som är avsedd för detta sitter i närheten av kabelns ingång. Den är markerad med etiketten



DRIFTSÄTTNING

Förberedande manövrar för driftsättning

Före driftsättningen ska det åtsittande skyddshöljet tas av. Rengör därefter arbetsytan och de yttre delarna noga med ljummet vatten och lösningsmedel samt en fuktig trasa. Torka därefter med en ren torkduk.

Driftsättning

Före driftsättningen ska ni lämpligen kontrollera att apparatens egenskaper (kategori och typ av gas som används) överensstämmer med den gasfamilj och gasgrupp som finns tillgänglig på platsen. I motsatt fall ska ni se till att övergå till den gasfamilj som krävs eller anpassa er till den gasgrupp som krävs (se avsnittet "Funktion med andra typer av gas"). Följ användarinstruktionerna för att driftsätta apparaten.

Verifiering av effekt

Använd munstyckena med den märkeffekt som förutsetts för apparaterna.

Effekten kan vara av två olika sorter:

- nominell, som anges på apparatens märkskylt
- reducerad.

Vi hänvisar till nämnda munstyckena i tabellen "BRÄNNARE".

Gasförsörjningstrycket ska befinna sig inom följande områden:

- från 18 till 22,5 mbar för gas av den andra familjen (metan)
- från 27 till 37 mbar för gas av den tredje familjen (butanpropan).

Utanför ovan nämnda tryckgränser fungerar inte apparaterna.

Om ni vill göra ytterligare en effektkontroll, går det att utföra med hjälp av en gasmätare och följa den så kallade "volymetriska metoden".

Normalt sett räcker det dock att kontrollera att munstyckena fungerar korrekt.

Kontroll av ingångstrycket (Fig.4)

Ingångstrycket ska mätas med en manometer (minimiresolution 0,1 mbar). Ta av skruven (A) från anslutningspunkten och koppla till manometern: när mätningen utförts ska skruven (A) dras åt hermetiskt.

VIKTIGT: Tryckkontrollen ska utföras med all gasutrustning ansluten och väl fungerande.

Kontrollera effekten enligt den volymetriska metoden.

Det går att mäta gasförbrukningen i tidsenheter med hjälp av en gasräknare och en kronometer. Detta värde kommer sedan att konfronteras med värdet E beräknat enligt följande:

$$E = \frac{\text{Brännarens effekt}}{\text{Gasens värmevärde}}$$

Det är viktigt att effektmätningen görs när apparaten är i viloläge.

Brännarens effekter, nominell och reducerad, som beräknats enligt värdet för det nominella trycket, uppnår man genom att konsultera tabellen "BRÄNNARE". Gasens värmevärde går att efterfråga hos det lokala gasverket.

Funktionskontroll

Kontrollera att den typ av munstycket som används överensstämmer med de som angetts i tabellen "BRÄNNARE". Kontrollera att den tryckreducerventil som används har en högre kapacitet än summan av all den anslutna utrustningens förbrukningseffekt. Kontrollera att den gasslang som används är lämplig.

Kontroll av pilotlågan

Justeringen är korrekt utförd när lågan omger termoelementet och lågan ser perfekt ut. I annat fall ska ni kontrollera att injektorn är lämplig för den typ av gas som används.

Kontroll av primärluft (Fig. 5/6/7)

Primärluften regleras via venturiröret genom att justera kvoten "X" som anges i tabellen "BRÄNNARE" och kontrollera lågans utseende som ska vara homogen, väl ventilerad och tystgående.

Kontroll av funktioner

- Sätt igång apparaten.
- Kontrollera att gasslangarna håller tätt.
- Kontrollera brännarens låga, även minimilågan.

Varningar för installatören

- Förklara och visa för användaren hur maskinen fungerar och hur den ska användas enligt instruktionerna, samt överlämna instruktionshandboken.
- Informera operatören om att allt renoveringsarbete eller ändringar i byggnaden som kan skada lufttillflödet för förbränning gör det nödvändigt att utföra en ny kontroll av apparatens funktioner.

Funktion med andra typer av gas

För att gå över till en annan typ av gas, se tabellen "BRÄNNARE" för att välja rätt munstycket att använda. Diametern uttrycks i hundradels millimeter och anges på varje munstycke. För modeller med tryckreglage (/R) ska utloppstrycket kontrolleras och justeras. När munstyckena byts måste ni även utföra alla de funktionskontroller som föreskrivs i avsnittet "DRIFTSÄTTNING" och ändra indikationen för typ av gas på utrustningens tekniska skylt.

Reglering av utloppstryck på modeller "/R"

Ta av locket "C" för att komma åt justeringsskruven (se fig. 12), skruva av skruven "D" och tryck med en lämplig skruvmejsel på springan "E". Anslut en manometer till kontakten för utloppstryck "B (outlet)", se tabellen "BRÄNNARE" för att justera värdet för utloppstrycket med



en skruvmejsel på skruven "F".

Byte av brännarmunstycken

AVSEENDE MODELLER FÖR 8, 10, 18 och 30 LITER

Ta av panelen genom att skruva av skruvarna som sitter på den nedre kanten eller på framsidan, ta därefter av de munstycken som syns och byt ut dem mot nya munstycken enligt tabellen "BRÄNNARE". Var noga med att sätta tillbaka packningen på sin plats om så behövs.

AVSEENDE MODELLER FÖR 7, 15, 20, 22 och LITER

Ni kommer åt munstyckena genom att öppna skåpluckorna. Skruva av dem och byt ut dem mot nya munstycken enligt tabellen "BRÄNNARE". Var noga med att sätta tillbaka packningen på sin plats om så behövs.

Justering av pilotlågan (Bild H)

Pilotlågan brinner ur munstycken och med fast luftflöde. Det enda ingrepp som krävs är byte av munstycken enligt den typ av gas som används, enligt följande tillvägagångssätt:

- Montera av panelen genom att lossa fästskruvarna (om så behövs).
- Lossa muttern (nr. 14) samt ta ut bobinen (nr. 15) och pilotmunstycket (nr. 16).
- Byt ut pilotmunstycket mot ett annat lämpligt genom att konsultera tabellen "BRÄNNARE".
- När pilotmunstycket bytts ut ska muttern (nr. 14) skruvas fast med tillhörande bobin (nr. 15).

APPARATENS SÄKERHETSSYSTEM

Säkerhetsventil: En ventil med termoelement gör det möjligt att avbryta gastillförseln till huvudbrännaren om pilotlågan skulle slockna.

För att återställa funktionen måste ni upprepa manövrarna för tändning av pilotanordningen.

Säkerhetstermostat: Den utlöses och stänger av gastillförseln vid allvarliga fel. Den ska återaktiveras manuellt och för att återställa funktionen ska muttern skruvas av (nr. 7) (fig. 10-11). Om den skulle utlösas ska ni ta kontakt med assistansservice.

UNDERHÅLL

Apparaterna tillverkas så att det ska behövas så lite underhåll som möjligt. Trots detta rekommenderar vi att användaren tecknar ett servicekontrakt för att garantera att apparaten servas minst en gång per år av specialutbildad personal från vår servicetjänst, eller av en specialutbildad tekniker.

BYTE AV DELAR (RESERVDELAR)

ANVÄND ENDAST ORIGINALRESERVDELAR SOM LEVERERATS AV TILLVERKAREN. Byte av delar ska utföras av auktoriserad personal!

På vissa modeller räcker det att ta av panelen genom att skruva av skruvarna som sitter på den nedre kanten eller på framsidan för att komma åt de delar som ska bytas ut, medan det på andra modeller räcker att öppna den nedre luckan.

WARNING: töm behållaren innan ni tar av panelen och innan komponenterna byts ut.

Gaskran: Alla kopplingarna är synliga. Skruva av kopplingarna för gastillförsel, gasutlopp, pilot och termoelement med lämpliga skiftnycklar. Skruva av de två fästskruvarna på sidan, byt därefter ut delarna. Sätt i bulben ordentligt.

Säkerhetstermostat: Ta loss termoelementets faston. Skruva av täckmuttern, lossa fästmuttern och byt ut den. När ni kopplar tillbaka de olika faston ska ni kontrollera att de ansluts ordentligt. Säkerställ att termoelementets bulb har satts i ordentligt på sin plats.

Brännare: Brännaren är festsatt med två synliga skruvar och med en mutter på röret. Skruva loss, byt ut och skruva tillbaka dem ordentligt.

Termoelement-tändstift: För att underlätta byte av dessa två komponenter, bör ni skruva av de två skruvarna som håller fast pilotställaren. Skruva av fästskruvarna och byt därefter ut dem.

När bytena av reservdelar gjorts ska panelen och dess tillhörande delar monteras tillbaka i rätt ordning.

WARNING

När gasaggregatets delar bytts ut måste ni kontrollera att de olika elementen håller tätt och fungerar ordentligt.

BRUKSANVISNING

DRIFTSÄTTNING

Apparaten är avsedd för yrkesmässigt bruk och ska användas av kvalificerad personal.

Vi råder användaren att verifiera att apparaten installerats på ett lämpligt sätt. Tillverkaren ansvarar inte för skador till följd av dålig installation, otillräckligt underhåll eller oansvarlig användning.



Innan apparaten sätts i drift SKA NI LÄSA ANVÄNDARINSTRUKTIONERNA NOGA I DENNA BROSCHYR, och speciellt uppmärksamma föreskrifterna avseende säkerhetsanordningarna. Stäng alltid gaskranarna efter användning och framförallt vid reparations- och underhållsmanövrar. Följ föreskrifterna för tillagning noga, åtminstone i början, eller tills ni till följd av vana och erfarenhet klarar av att välja tillagningstider och temperaturer på egen hand. Innan ni tänder brännaren ska de delar som är i kontakt med matoljan rengöras noga, enligt vad som indikeras i avsnittet om rengöring. Håll sedan i olja ända upp till behållarens referenslinje (nivå) efter att ni kontrollerat att tömningskranen är stängd.

TÄNDNING

Brännarna drivs av en säkerhetstermostat.

Tändning av pilotbrännaren (serie 600) (fig. 10)

Tryck på knappen (☀) (3), vänta tills luften kommer ut ur rören, tryck därefter upprepade gånger på den piezoelektriska knappen (2). Kontrollera att pilotlågan är tänd vid hålet i panelen. Håll knappen intryckt (3) i några sekunder och släpp den sen. Upprepa manövern om pilotlågan släcks.

Tändning av pilotbrännaren (serien 700/900) (fig. 11)

Tryck och vrid vredet medurs till läget (☀) (PILOT). Tryck flera gånger på den piezoelektriska knappen när vredet hålls nedtryckt i detta läge ända tills pilotlågan tänds. När det gäller (R)-modeller ska ni trycka ytterligare på vredet för att aktivera den piezoelektriska knappen (se fig. 13).

Släpp vredet efter 5 sekunder och vrid det till önskat läge. Om lågan släcks ska ovanstående procedur upprepas.

Tändning av pilotbrännaren (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18..., 9GL22..., EL, S9GL22..., EL, LX9GL22..., EL) (fig. 11)

Vrid vredet medurs (1) till läget (☀). Tryck på vredet i detta läge tills pilotlågan tänds. Släpp upp vredet efter 60 sekunder och vrid det till läget (🔇). Upprepa manövern om pilotlågan släcks.

Tändning av huvudbrännarna och justering av temperaturen

För att tända huvudbrännaren vrider du vredet ytterligare moturs tills du når önskad temperatur. Termostatventilen är försedd med olika lägen från 1 till 8 i serien 600 och från 1 till 7 i serien 700/900.

Temperaturens indikativa värden för varje läge är enligt följande:

Ventil 8 pos.

| | | | | | | | | | |
|---------------|--------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Position | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Temperatur °C | Släckt | 110 | 121 | 133 | 145 | 156 | 168 | 179 | 190 |

Ventil 7 pos.

| | | | | | | | | |
|---------------|--------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Position | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Temperatur °C | Släckt | 115 | 130 | 143 | 157 | 171 | 180 | 190 |

Tändning av huvudbrännarna och justering av temperaturen (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI)

För att tända huvudbrännarna, vrid på termostatvredet som sitter på panelen ända tills önskad temperatur nås.

SLÄCKNING

Släckning under normal funktion (fig. 9-10)

SLÄCKNING (SERIE 600) Ni behöver endast vrida vredet (1) till läge (☀) för att släcka huvudbrännarna. I detta läge förblir endast pilotlågan tänd. Tryck på avstängningsknappen (●) (4) för att stänga av apparaten helt och hållet. Vänta i cirka 1 minut tills ventilen läses upp innan ni sätter igång apparaten igen.

SLÄCKNING (SERIE 700/900) Ni behöver endast vrida vredet (1) till läge (☀) för att släcka huvudbrännarna. I detta läge förblir endast pilotlågan tänd. Vrid vredet till läge (●) för att stänga av apparaten helt och hållet.

SLÄCKNING (elektroniska kommandon) Ni behöver endast vrida vredet (1) till läge (☀) för att släcka huvudbrännarna. I detta läge förblir endast pilotlågan tänd. Vrid vredet till läge (●), för att stänga av apparaten helt och hållet, tryck ner knappen START/STOPP på den elektroniska kontrollpanelen.

Släckning (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI)

För att stänga av huvudbrännarna, vrid termostatvredet som sitter på panelen till nollvärdet, vrid vredet (1) till läge (☀). I detta läge förblir endast pilotlågan tänd. Vrid vredet (1) till läge (●) för att stänga av apparaten helt och hållet.

Släckning vid fel

Vid fel ska apparatens hela gasaggregat stängas av.

Åtgärd vid fel eller längre funktionsavbrott

Om apparaten inte används under en längre tidsperiod, om den gått sönder eller fungerar oregelbundet ska gasaggregatets kran som sitter på apparatens utsida stängas av. När all rengöring utförts ska ytorna i inoxidstål, som torkats ordentligt torra, bstrykas med produkter som skyddar mot korrosion. Dessa produkter finns att köpa i vanliga affärer. Vid fel ska assistanstjänst meddelas.

FUNKTION MED ELEKTRONISKA KONTROLLVRED

Reglering av stektemperaturen (se fig. 14)

Med avstängd fritös och ansluten nätkabel, visar display "A" oljans temperaturvärde inuti bassängen.

Tryck helt lätt på pilarna (B) för att öka eller minska stekningens temperaturvärde.

Displayen kommer att visa det temperaturvärde som har valts och en ljudsignal bekräftar att inställningen har registrerats.

När inställningen är klar kommer displayen att visa temperaturvärdet inuti bassängen på nytt.

Regleringen av stektemperaturen kan utföras både när fritösen är avstängd eller i funktion.


Om ett lägre temperaturvärde än den temperatur som




finns i bassängen ställs in måste ni vänta tills oljan har kylts av.

Påslagning och avstängning (se fig. 14)


Fritösen är utrustad med elektrisk tändning genom en pilotlåga och därför måste ni försäkra er om att fritösen är korrekt ansluten till nätaggregatet.

Tryck ned och vrid termostatvredet för ventilen till tändningsläge , håll vredet nedtryckt för att tända pilotlågan och vänta ett par sekunder tills termoelementet värms upp innan ni släpper upp vredet.

Tryck ned och vrid termostatvredet till funktionsläge , för att slå på fritösen ska startknappen "C" hållas nedtryckt i ett par sekunder, den gröna lysdioden "D" börjar att blinka och brännarna tänds.

När den inställda temperaturen uppnås avger fritösen en ljudsignal, därefter övergår den till ett läge för bevaring av temperaturen och utför tändningar och avstängningar kontinuerligt för att hålla oljans temperaturvärde konstant. En ljudsignal avges varje gång som fritösen når den inställda temperaturen.

Tryck på knappen "C" och håll den nedtryckt i ett par sekunder för att stänga av fritösen, brännarna släcks på så sätt och den gröna lysdioden "D" slutar att blinka. Endast pilotlågan förblir tänd och på displayen "A" går det att avläsa oljans temperatur inuti bassängen.

Tryck och ställ termostatvredet för ventilen i läge  för att släcka pilotlågan.

MELTING-funktion (se fig. 14)

Melting-funktionen gör det möjligt att värma upp oljan utan häftiga temperaturökningar och tillåter fritösen att hålla en cyklisk funktion.

Denna funktion används huvudsakligen under de kallare månaderna när oljan har en tendens att stelna eller om vegetabiliskt fett används för stekning och fritering.

Vid intervallfunktion löser fritösen upp fett som används för stekning utan någon risk för att bränna vid det.

För att aktivera melting-funktionen ska knappen "E" hållas nedtryckt i ett par sekunder, den röda lysdioden "F" börjar att blinka, fritösen sätter igång i en cyklisk funktion tills temperaturen på 100° C uppnås. Därefter övergår fritösen automatiskt till kontinuerlig funktion och för oljans temperatur till det inställda värdet.

Melting-funktionen kan aktiveras och avaktiveras när som helst genom att hålla knappen "E" nedtryckt i ett par sekunder.

Om melting-funktionen aktiveras innan fritösen slås på, övergår den automatiskt till läge för bevaring av oljans temperatur när 100° C har uppnåtts för att på sätt konstant hålla temperaturen på 100° C.

För att återgå till kontinuerlig funktion räcker det att trycka på pilarna "B"; fritösen börjar då att värma upp oljan tills den inställda temperaturen uppnås.

SKÖTSEL AV APPARATEN

RÅD OCH REKOMMENDATIONER

Oljenivån ska alltid hållas mellan den maximala och den minimala nivån. Tänd aldrig fritösen om oljenivån inte är korrekt. Byt olja ofta: fortsätt inte använda oljan när den

börjar bli brunfärgad och viskositeten ökar. Fyll aldrig korgen mer än till 50% av dess kapacitet: det möjliggör snabb tillagningstid och säkerhet vid användning.

När korgen sänks ner i behållaren bildas det snabbt skum till följd av emulsionen mellan varm olja och det vatten som finns i livsmedlen. Om det bildas överdrivet mycket skum, ska ni lyfta upp korgen och därefter sänka ner den igen så att skummet försvinner.

Under fritering av livsmedel, frigörs partiklar. De största lägger sig på gallret och de mindre i botten, i det avkylda området. För att undvika att dessa beläggningar cirkulerar och bränns vid ska behållaren rengöras med jämna mellanrum. Detta görs med kall olja och efter att resterna har sjunkit ner till botten.

VARNING VID ANVÄNDNING AV HÅRDA FETTER (FLOTT)

Vid användning av flott som stekfett kan det uppstå farliga situationer till följd av överhettning av själva flottet och friteringsbehållaren. Lös därför upp flottet gradvis på följande sätt: Ta av korgen, behållarens nåtgaller och lägg i det fasta flottet.

Ställ in apparaten på maximal effekt i cirka en minut och ställ därefter tillbaka den i pilotläge. Flottet som kommer i kontakt med lågans varma rör börjar smälta.

Vänta i ett par minuter för att säkerställa att det smälter gradvis utan överhettning. Vrid tillbaka apparaten på maximal effekt i ännu en minut och återgå sen till pilotläge.

Rören bör nu vara tillräckligt varma, vänta tills flottet är helt flytande och sätt tillbaka behållarens nåtgaller och korgen. Börja endast använda fritösen normalt igen när flottet är helt smält och av rätt mängd.

VARNINGSMEDDELANDEN ANGÅENDE ANVÄNDNING AV VARM OLJA

Följande beteenden eller åtgärder är förbjudna:

- Upphettning av oljan.
- Olämplig användning av fritösen.
- Byte av olja medan fritösen ännu är varm.
- Användning av lättantändliga lösningsmedel för rengöring.
- Felaktig påfyllning av bassängen (över eller under nivåmärket).
- Nedsänkning av fuktiga eller droppande livsmedel eller vatten i den varma oljan.

RENGÖRING AV BELÄGGNINGAR

När beläggningarna har lagt sig på botten, i kall olja, ska ni dra ut nåtgallret med handtag. Var noga med att hålla det horisontalt och bära det försiktigt så att beläggningarna inte faller tillbaka i oljan.

a) För bänkmodeller (fig.8) (GL 8B - GL 8+8B - GL 8M - GL 8+8M - GL10B - GL 10+10B - GL 30B - GL 30M). Sätt i slangen (15) i hålet (5) enligt figuren, innan ni öppnar tömningskranen (6). Placera ett kar eller en metallspann med en kapacitet på minst 12 liter under kranen, öppna därefter handtaget (6) när ni har lyft upp bulten (14).

När tömningen är slutförd ska ni stänga kranen genom att vrida på handtaget (6) och ta av slangen (15), genom att



vrida den moturs.

b) För modeller med köksmöbel (fig.9) Säkerställ att karet (9) som medföljer placerats under tömningskranen (8) och vrid därefter på strypventilen som öppnar kranen.

RENGÖRING

VARNING!

- Släck apparaten och låt den kylas av före rengöring.
- Vid apparater som drivs elektriskt ska ni trycka på strömbrytaren för att stänga av strömmen.

En noggrann daglig rengöring av apparaten garanterar perfekt funktion och lång varaktighet.

Ytorna av stål ska rengöras med diskmedel som lösts upp i mycket varmt vatten och en mjuk trasa. Använd etylalkohol, aceton eller annan icke halogenerad alkohol på den mest resistenta smutsen. Använd aldrig abrasiva rengöringsmedel i pulverform eller frätande medel som klorvätesyra eller svavelsyra. **Användning av syror kan äventyra apparatens funktion och säkerhet.** Använd inte borstar, stålull eller abrasiva skivor tillverkade av andra metaller eller legeringar som skulle kunna ge upphov till rostfläckar. Undvik därför även kontakt med järnföremål. Vi varnar för att använda stålull eller borstar av rostfritt stål kan orsaka skadliga repor, även om de inte smutsar ner arbetsytorna.

Om smutsen syns får ni absolut inte använda grovt eller fint sandpapper, utan vi rekommenderar att ni använder syntetiska svampar (t.ex. Scotchbrite-svampar).

Ni får heller inte använda medel för rengöring av silver och var uppmärksam på ångorna från klorvätesyra eller svavelsyra som uppstår, till exempel, vid rengöring av golven. Rikta inte vattenstrålar mot apparaten för att undvika att skada den. Efter rengöringen ska apparaten sköljas noga med rent vatten och torkas torr med en torkduk. När all rengöring utförts ska ytorna av inoxstål, som torkats ordentligt torra, bstrykas med produkter som skyddar mot korrosion. Dessa produkter finns att köpa i vanliga affärer.

GODA RÅD TILL DEN AUKTORISERADE INSTALLATÖREN AVVIKELSER

TERMEOLEMENT

Pilotlågan släcks kontinuerligt:

Byt ut termoelementet.

SÄKERHETSTERMOSTAT

Pilotlågan släcks kontinuerligt:

Om pilotlågan inte förblir tänd när termoelementet bytts ut, ska trådarna bryggas samman i höjd med säkerhetstermostaten. Om problemet lösts, ska säkerhetstermostaten bytas ut.

Säkerhetstermostaten utlöses:

Återställ termostaten. Starta om maskinen och kontrollera oljans temperatur när maskinen är igång. Säkerhetstermostaten har kalibrerats till att utlösas i intervallet mellan 211 °C och 230 °C.

Verifiera termostatens utlösningstemperatur med en termometer som doppas ner i oljan. Om termostaten utlöses vid lägre temperaturer ska den bytas ut. Om termostaten istället utlöses vid avsedd temperatur sitter felet i ventilen (bulb eller kapillär).

VENTIL

Ventilen får på inga villkor manipuleras. Byt inte ut eller åtgärda något fel på kapillären och/eller bulben. De ventiler som manipulerats ersätts inte av garantin.

Säkerhetstermostaten utlöses:

När oljetemperaturen kontrollerats ska ventilen bytas ut.

Pilotlågan släcks kontinuerligt:

Om det fortfarande uppstår något fel efter att termoelementet bytts ut och trådarna bryggats samman i höjd med säkerhetstermostaten, beror problemet på ventilens magnet. Om ventilen täcks av garantin: byt då ut ventilen. Om garantiperioden förfallit (24 månader från ventilens tillverkningsdatum): byt då endast ut magneten.

PIEZOELEKTRISK TÄNDMEKANISM

Gnistan syns inte:

Gör en visuell kontroll för att säkerställa att den piezoelektriska mekanismen är i bra skick (den får inte vara nedsmutsad med olja) och att kabeln inte har skårer eller är avskalad. Säkerställ dessutom att den är ansluten till skalet via och/eller med kontakten på panelen. Verifiera att den piezoelektriska mekanismen och kabeln är i gott skick, byt ut stiftet.

**INFORMATION TILL ANVANDARE**

I enlighet med direktiven 2002/95/EG, 2002/96/EG och 2003/108/EG, avseende reducering av bruket av farliga ämnen i elektriska och elektroniska apparater, liksom avyttring av avfall.

Den överkryssade symbolen på apparaten eller på förpackningen anger att produkten i slutet av sin livstid ska samlas in separat från andra avfall. Separat sortering av denna apparat när den är uttjänad tas om hand av tillverkaren. En användare som vill avyttra denna apparat måste därför ta kontakt med tillverkaren och följa det system som tillämpas för separat sortering av den uttjänade apparaten. Lmplig separat insamling av apparaten för pafoljande återvinning, behandling och kompatibel miljomässig avyttring bidrar till att undvika möjliga negativa effekter på miljö och hälsa och främjar återanvändning och/eller återvinning av de material som apparaten tillverkats av.

Olaglig avyttring av produkten av innehavaren medför tillämpning av administrativa påföljder i enlighet med gällande lagstiftning.

ZÁRUČNÝ LIST

PODNIK: _____

ULICA: _____

PSČ: _____ MESTO: _____

KRAJ: _____ DÁTUM INŠTALÁCIE: _____

MODEL _____

NOMENKLATÚRNE ČÍSLO _____

SV**UPOZORNENIE**

Výrobca odmieta zodpovednosť za akékoľvek prípadné nepresnosti vyskytujúce sa v tomto návode, ktoré vznikli pri prepisovaní a tlači. Výrobca si ďalej vyhradzuje právo pozmeniť výrobok kedykoľvek to uzná za vhodné alebo užitočné, za predpokladu, že nedôjde k ovplyvneniu jeho základných vlastností. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť v prípade nedodržania pokynov obsiahnutých v tomto návode. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za priame a nepriame škody spôsobené nesprávnou inštaláciou, manipuláciou, nesprávnou údržbou a nevhodným používaním zariadenia.



Instrukcja użytkownika

| | |
|------------------------|------------|
| Wymiary | 220 |
| Dane techniczne | 222 |
| Szczegółowe instrukcje | 224 |



FRYTOWNICE GAZOWE - SERIA 600

| Urządzenie typu | Opis | Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: (h całkowita) | Typ |
|-----------------|-----------------------------------|--|-----|
| GL8B | Frytownica gazowa nastolna 8 l. | mm 300x600x290 (410) | A1 |
| GL8M | Frytownica gazowa z szafką 8 l. | mm 300x600x900 (1020) | A1 |
| GL8+8B | Frytownica gazowa nastolna 8+8 l. | mm 600x600x290 (410) | A1 |
| GL8+8M | Frytownica gazowa z szafką 8+8 l. | mm 600x600x900 (1020) | A1 |

FRYTOWNICE GAZOWE - SERIA 700

| Urządzenie typu | Opis | Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: (h całkowita) | Typ |
|-----------------|-------------------------------------|--|-----|
| GL10B | Frytownica gazowa nastolna 10 l. | mm 400x700x290 (430) | A1 |
| GL10M | Frytownica gazowa z szafką 10 l. | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL7+7M | Frytownica gazowa z szafką 7+7 l. | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL10+10B | Frytownica gazowa nastolna 10+10 l. | mm 800x700x290 (430) | A1 |
| GL10+10M | Frytownica gazowa z szafką 10+10 l. | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL15M | Frytownica gazowa z szafką 15 l. | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL15+15M | Frytownica gazowa z szafką 15+15 l. | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL18MI | Frytownica gazowa z szafką 18 l. | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL18MI-E | Frytownica gazowa z szafką 18 l. | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL18+18MI | Frytownica gazowa z szafką 18+18 l. | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL18+18MI-E | Frytownica gazowa z szafką 18+18 l. | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL20M | Frytownica gazowa z szafką 20 l. | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL20+20M | Frytownica gazowa z szafką 20+20 l. | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL30B | Frytownica gazowa nastolna 25 l. | mm 800x700x290 (430) | A1 |
| GL30M | Frytownica gazowa z szafką 25 l. | mm 800x700x900 (1040) | A1 |

FRYTOWNICE GAZOWE - SERIA 900

| Urządzenie typu | Opis | Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: (h całkowita) | Typ |
|-----------------|---|--|-----|
| 9GL18MI | Frytownica gazowa z szafką 18 l. | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18MIEL | Frytownica gazowa z szafką - sterowanie elektroniczne 18 l. | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18+18MI | Frytownica gazowa z szafką 18+18 l. | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18+18MIEL | Frytownica gazowa z szafką - sterowanie elektroniczne 18+18 l. | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22M | Frytownica gazowa z szafką 22 l. | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22M/R | Obudowana frytownica gazowa z regulacją ciśnienia Lt.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22M | Frytownica gazowa z szafką 22+22 l. | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22M/R | Obudowana frytownica gazowa z regulacją ciśnienia Lt.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22MEL | Frytownica gazowa z szafką - sterowanie elektroniczne 22 l. | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22MEL/R | Obudowana frytownica gazowa - sterowanie elektroniczne z regulacją ciśnienia Lt.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22MEL | Frytownica gazowa z szafką - sterowanie elektroniczne 22+22 l. | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22MEL/R | Obudowana frytownica gazowa - sterowanie elektroniczne z regulacją ciśnienia Lt.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |

**FRYTOWNICE GAZOWE - SERIA S700**

| Urządzenie typu | Opis | Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: (h całkowita) | Typ |
|-----------------|--|--|-----|
| SGL18MI | Frytownica gazowa z szafką 18 l. | mm 400x730x900 (1090) | A1 |
| SGL18MIEL | rytownica gazowa z szafką - sterowanie elektroniczne 18 l. | mm 400x730x900 (1090) | A1 |
| SGL18+18MI | Frytownica gazowa z szafką 18+18 l. | mm 800x730x900 (1090) | A1 |
| SGL18+18MIEL | Frytownica gazowa z szafką - sterowanie elektroniczne 18+18 l. | mm 800x730x900 (1090) | A1 |

FRYTOWNICE GAZOWE - SERIA S900

| Urządzenie typu | Opis | Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: (h całkowita) | Typ |
|-----------------|---|--|-----|
| S9GL18MI | Frytownica gazowa z szafką 18 l. | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL18MIEL | Frytownica gazowa z szafką - sterowanie elektroniczne 18 l. | mm 400x900x900 (1065) | |
| S9GL18+18MI | Frytownica gazowa z szafką 18+18 l. | mm 800x900x900 (1065) | |
| S9GL18+18MIEL | Frytownica gazowa z szafką - sterowanie elektroniczne 18+18 l. | mm 800x900x900 (1065) | |
| S9GL22M | Frytownica gazowa z szafką 22 l. | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22MEL | Frytownica gazowa z szafką - sterowanie elektroniczne 22 l. | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22M | Frytownica gazowa z szafką 22+22 l. | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22MEL | Frytownica gazowa z szafką - sterowanie elektroniczne 22+22 l. | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22M/R | Obudowana frytownica gazowa z regulacją ciśnienia, Lt.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22MEL/R | Obudowana frytownica gazowa - sterowanie elektroniczne z regulacją ciśnienia Lt.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22M/R | Obudowana frytownica gazowa z regulacją ciśnienia, Lt.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22MEL/R | Obudowana frytownica gazowa - sterowanie elektroniczne z regulacją ciśnienia Lt.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |

FRYTOWNICE GAZOWE - SERIA LX900 TOP

| Urządzenie typu | Opis | Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: (h całkowita) | Typ |
|-----------------|--|--|-----|
| LX9GL18IEL | Zawieszona frytownica gazowa - sterowanie elektroniczne 18 l | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22EL | Zawieszona frytownica gazowa - sterowanie elektroniczne 22 l | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22EL/R | Zawieszona frytownica gazowa - sterowanie elektroniczne z regulacją ciśnienia Lt. 22 | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL18I | Zawieszona frytownica gazowa 18 l | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22 | Zawieszona frytownica gazowa 22 l | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22/R | Zawieszona frytownica gazowa z regulacją ciśnienia Lt. 22 | mm 400x900x580 (840) | A1 |

FRYTOWNICE GAZOWE - SERIA 600

DANE TECHNICZNE

| MODEL | Moc znamionowa | Zużycie LPG G30/31 | Zużycie Metanu G20 | Zużycie Metanu G25 | Powietrze pierwotne do spalania | Konstrukcja typu | Moc znamionowa elektryczna | Napięcie przygotowawcze | Kabel typu H07RNF przekr. | Palnik cylindryczny | Palnik z okragłą głowką DX | Palnik z okragłą głowką SX | Palnik z owalną głowką | |
|--------|----------------|--------------------|--------------------|--------------------|---------------------------------|------------------|----------------------------|-------------------------|---------------------------|---------------------|----------------------------|----------------------------|------------------------|------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | | kW | V _{ac} | mm Ø | n° | kW | n° | kW | n° |
| GL8B | 6,6 | 0,52 | 0,70 | 0,81 | 13,2 | A1 | | | | | 1 | 3,30 | 1 | 3,30 |
| GL8M | 6,6 | 0,52 | 0,70 | 0,81 | 13,2 | A1 | | | | | 1 | 3,30 | 1 | 3,30 |
| GL8+8B | 13,2 | 1,03 | 1,40 | 1,62 | 26,4 | A1 | | | | | 2 | 3,30 | 2 | 3,30 |
| GL8+8M | 13,2 | 1,03 | 1,40 | 1,62 | 26,4 | A1 | | | | | 2 | 3,30 | 2 | 3,30 |

FRYTOWNICE GAZOWE - SERIA 700

DANE TECHNICZNE

| MODEL | Moc znamionowa | Zużycie LPG G30/31 | Zużycie Metanu G20 | Zużycie Metanu G25 | Powietrze pierwotne do spalania | Konstrukcja typu | Moc znamionowa elektryczna | Napięcie przygotowawcze | Kabel typu H07RNF przekr. | Palnik cylindryczny | Palnik z okragłą głowką DX | Palnik z okragłą głowką SX | Palnik z owalną głowką | |
|-------------------------|----------------|--------------------|--------------------|--------------------|---------------------------------|------------------|----------------------------|-------------------------|---------------------------|---------------------|----------------------------|----------------------------|------------------------|------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | | kW | V _{ac} | mm Ø | n° | kW | n° | kW | n° |
| GL10B | 6,9 | 0,54 | 0,73 | 0,85 | 13,8 | A1 | | | | | 1 | 3,45 | 1 | 3,45 |
| GL10M | 6,9 | 0,54 | 0,73 | 0,85 | 13,8 | A1 | | | | | 1 | 3,45 | 1 | 3,45 |
| GL7+7M | 9,2 | 0,72 | 0,97 | 1,13 | 18,4 | A1 | | | | | 2 | 3,45 | 2 | 3,45 |
| GL10+10B | 13,8 | 1,08 | 1,46 | 1,70 | 27,6 | A1 | | | | | 2 | 3,45 | 2 | 3,45 |
| GL10+10M | 13,8 | 1,08 | 1,46 | 1,70 | 27,6 | A1 | | | | | 2 | 3,45 | 2 | 3,45 |
| GL15M | 12,7 | 0,99 | 1,34 | 1,56 | 25,4 | A1 | | | | | 2 | 3,45 | 2 | 3,45 |
| GL15+15M | 25,4 | 1,99 | 2,69 | 3,13 | 50,8 | A1 | | | | | 2 | 3,45 | 2 | 3,45 |
| GL18MI - GL18MI-E | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | 3 | 4,23 |
| GL18+18MI - GL18+18MI-E | 28 | 2,2 | 3 | 3,44 | 56 | A1 | | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | 6 | 4,23 |
| GL20M | 16,5 | 1,29 | 1,75 | 2,03 | 33 | A1 | | | | | | | 3 | 5,50 |
| GL20+20M | 33 | 2,58 | 3,49 | 4,06 | 66 | A1 | | | | | | | 6 | 5,50 |
| GL30B | 17,5 | 1,37 | 1,85 | 2,15 | 35 | A1 | | | | | 4 | 4,38 | 4 | 4,38 |
| GL30M | 17,5 | 1,37 | 1,85 | 2,15 | 35 | A1 | | | | | 4 | 4,38 | 4 | 4,38 |

FRYTOWNICE GAZOWE - SERIA S700

DANE TECHNICZNE

| MODEL | Moc znamionowa | Zużycie LPG G30/31 | Zużycie Metanu G20 | Zużycie Metanu G25 | Powietrze pierwotne do spalania | Konstrukcja typu | Moc znamionowa elektryczna | Napięcie przygotowawcze | Kabel typu H07RNF przekr. | Palnik cylindryczny | Palnik z okragłą głowką DX | Palnik z okragłą głowką SX | Palnik z owalną głowką |
|-------------------------|----------------|--------------------|--------------------|--------------------|---------------------------------|------------------|----------------------------|-------------------------|---------------------------|---------------------|----------------------------|----------------------------|------------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | | kW | V _{ac} | mm Ø | n° | kW | n° | kW |
| SG18MI - SG18MI-E | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | |
| SG18+18MI - SG18+18MI-E | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | |



**FRYTOWNICE GAZOWE - SERIA 900****DANE TECHNICZNE**

| MODEL | Moc znamionowa | Zużycie LPG G30/31 | Zużycie Metanu G20 | Zużycie Metanu G25 | Powietrze pierwotne do spalania | Konstrukcja typu | Moc znamionowa elektryczna | Napięcie przygotowawcze | Kabel typu H07RNF przekr. | Kabel typu mm Ø | Palnik cylindryczny n° | Palnik z owalną główką n° | Palnik z okrągłą główką SX | Palnik z owalną główką n° |
|-----------------------------|----------------|--------------------|--------------------|--------------------|---------------------------------|------------------|----------------------------|-------------------------|---------------------------|-----------------|------------------------|---------------------------|----------------------------|---------------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | | kW | Vac | | | kW | kW | kW | kW |
| 9GL18MI - 9GL18MIEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | | |
| 9GL18+18MI - 9GL18+18MIEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | | |
| 9GL22M - 9GL22M/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | | | | | | | | 3 6,67 |
| 9GL22+22M - 9GL22+22M/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | | | | | | | | 6 6,67 |
| 9GL22MEL - 9GL22MEL/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | | 3 6,67 |
| 9GL22+22MEL - 9GL22+22MEL/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | | 6 6,67 |

FRYTOWNICE GAZOWE - SERIA 900 „S”**DANE TECHNICZNE**

| MODEL | Moc znamionowa | Zużycie LPG G30/31 | Zużycie Metanu G20 | Zużycie Metanu G25 | Powietrze pierwotne do spalania | Konstrukcja typu | Moc znamionowa elektryczna | Napięcie przygotowawcze | Kabel typu H07RNF przekr. | Kabel typu mm Ø | Palnik cylindryczny n° | Palnik z okrągłą główką DX | Palnik z owalną główką SX | Palnik z owalną główką n° |
|-------------------------------|----------------|--------------------|--------------------|--------------------|---------------------------------|------------------|----------------------------|-------------------------|---------------------------|-----------------|------------------------|----------------------------|---------------------------|---------------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | | kW | Vac | | | kW | kW | kW | kW |
| S9GL18MI - S9GL18MIEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | | |
| S9GL18+18MI - S9GL18+18MIEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | | |
| S9GL22M - S9GL22M/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | | | | | | | | 3 6,67 |
| S9GL22MEL - S9GL22MEL/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | | 3 6,67 |
| S9GL22+22M - S9GL22+22M/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | | | | | | | | 6 6,67 |
| S9GL22+22MEL - S9GL22+22MEL/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | | 6 6,67 |

FRYTOWNICE GAZOWE - SERIA 900 „LX” TOP**DANE TECHNICZNE**

| MODEL | Moc znamionowa | Zużycie LPG G30/31 | Zużycie Metanu G20 | Zużycie Metanu G25 | Powietrze pierwotne do spalania | Konstrukcja typu | Moc znamionowa elektryczna | Napięcie przygotowawcze | Kabel typu H07RNF przekr. | Kabel typu mm Ø | Palnik cylindryczny n° | Palnik z okrągłą główką DX | Palnik z owalną główką SX | Palnik z owalną główką n° |
|---------------------------------|----------------|--------------------|--------------------|--------------------|---------------------------------|------------------|----------------------------|-------------------------|---------------------------|-----------------|------------------------|----------------------------|---------------------------|---------------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | | kW | Vac | | | kW | kW | kW | kW |
| LX9GL18I - LX9GL18IEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | | |
| LX9GL18+18I - LX9GL18+18IEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | | |
| LX9GL22I - LX9GL22IEL | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | | | | | | | | 3 6,67 |
| LX9GL22IEL - LX9GL22IEL/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | | 3 6,67 |
| LX9GL22+22I - LX9GL22+22IEL | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | | | | | | | | 6 6,67 |
| LX9GL22+22IEL - LX9GL22+22IEL/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | | 6 6,67 |



SZCZEGÓŁOWE INSTRUKCJE

UWAGA!

Rysunki cytowane w rozdziałach "INFORMACJE OGÓLNE", "INSTRUKCJE MODELI GAZOWYCH" oraz "INSTRUKCJE MODELI ELEKTRYCZNYCH" są umieszczone na początkowych stronach niniejszej instrukcji użytkownika.

OPIS URZĄDZENIA

Solidna konstrukcja stalowa z 4 regulowanymi nóżkami. Obudowa zewnętrzna ze stali chromoniklowej 18/10. Ogrzewanie odbywa się za pomocą palników ze stali chromowanej o kształcie rurowym, odpornych na obciążenia pochodzenia termicznego i cieplnego. Regulacja temperatury możliwa jest dzięki zaworowi i urządzeniom zabezpieczającym.

PRZYGOTOWANIE

Miejsce instalacji

Zaleca się ustawienie urządzenia w pomieszczeniu z dobrą wentylacją, jeśli to możliwe pod okapem wyciągu. Możliwe jest osobne zamontowanie urządzenia lub też można je ustawić obok innych urządzeń kuchennych. W każdym z przypadków należy zachować minimalną odległość 150 mm od ścianek bocznych oraz 150 mm od ściany tylnej w przypadku, jeśli urządzenie zamontowane zostanie w pobliżu ścian z materiałów łatwo palnych. Jeśli nie będzie możliwości zachowania wskazanych odległości, przedsięwziąć odpowiednie kroki bezpieczeństwa zapobiegających ewentualnym nadmiernym temperaturom, jak na przykład pokrycie ścian instalacji ceglami lub zainstalowanie osłony odpromiennikowej. Ustawić urządzenie na stole, lub na podwyższeniu wykonanym z materiału niepalnego. Przed dokonaniem podłączenia należy sprawdzić na tabliczce znamionowej urządzenia czy jest ono przystosowane i odpowiednie dla dostępnego rodzaju gazu. W przypadku, jeśli urządzenie przystosowane byłoby do innego rodzaju gazu zapoznać się z paragrafem „Działanie z innymi rodzajami gazu”.

Regulacje prawne, zasady techniczne i dyrektywy

Przystępując do montażu należy przestrzegać następujących zaleceń:

- normy UNI CIG 8723
- regulacje budowlane i miejscowe zalecenia przeciwpożarowe
- obowiązujące normy bezpieczeństwa pracy
- zalecenia przedsiębiorstwa dostarczającego gaz
- obowiązujące zalecenia CEI
- zalecenia VVF.

INSTALACJA

Montaż, instalacja oraz konserwacja powinny być

dokonywane przez firmy posiadające upoważnienie miejscowego dostawcy gazu zgodnie z obowiązującymi normami.

Procedury instalacyjne

W celu prawidłowego wypoziomowania urządzenia posługiwać się regulacją wysokości nóżek.

Podłączenie gazu

Podłączenie do króćca przyłącza 1/2" G przewidzianego na urządzeniu może być stałe lub ruchome z zastosowaniem złącza zgodnego z normą. Jeśli zastosowane zostały przewody elastyczne powinny być one wykonane ze stali nierdzewnej i zgodne z normą. Po zakończeniu podłączenia sprawdzić jego szczelność przy pomocy odpowiedniego sprayeru do wykrywania przecieków.

Odprowadzanie spalin

Urządzenia powinny być umieszczone w pomieszczeniach przystosowanych do odprowadzania produktów spalania z zachowaniem wszelkich zaleceń norm instalatorskich. Urządzenia uważane są za (zobacz tabela „DANE TECHNICZNE”):

Urządzenia gazowe typu „A1”

Nie są przewidziane do połączenia do przewodu kominowego dla produktów spalania.

Urządzenia takie powinny odprowadzać produkty spalania do odpowiednich okapów lub urządzeń podobnych, podłączonych z kominem o pewniej sprawności lub bezpośrednio na zewnątrz.

W razie ich braku dopuszczalne jest zastosowanie pochłaniacza powietrza połączonego bezpośrednio na zewnątrz o wydajności nie mniejszej niż wymagana przez tabelę „DANE TECHNICZNE” powiększonej o wymianę powietrza niezbędną dla dobrego samopoczucia operatorów.

Podłączenie elektryczne

Przed podłączeniem urządzenia do sieci, należy sprawdzić czy:

- Napięcie sieciowe odpowiada wartościom przedstawionym na tabliczce.
- Uziemienie działa prawidłowo.
- Kabel podłączeniowy jest dostosowany do mocy pobieranej urządzenia.

Ponadto przed urządzeniem powinno znajdować się urządzenie z otwarcieniem styków o przynajmniej 3 mm, co



umożliwia odłączenie wszystkich biegunów urządzenia. Do tego mogą służyć na przykład wyłączniki bezpieczeństwa.

Wyłącznik wszystkich biegunów powinien znajdować się w pobliżu urządzenia, powinien być homologowany i mieć przekrój przystosowany do urządzenia.

Kabel powinien być typu przynajmniej H07 RN-F.

Nigdy nie należy odłączać ŻÓŁTO-ZIEŁONEGO kabla uziemienia.

Instalacja wyrównawcza

Urządzenie należy podłączyć do instalacji wyrównawczej. Przewidziany zacisk umieszczony jest w pobliżu wlotu kabla. Oznaczony jest etykietą



MONTAŻ

Czynności przygotowawcze do wykonania prac

Przed wykonaniem prac montażowych należy usunąć ochronną powłokę samoprzylepną. Następnie należy oczyścić dokładnie powierzchnię roboczą oraz części zewnętrzne ciepłą wodą z detergentem przy pomocy wygodnej szmatki a następnie czystą szmatką.

Uruchomienie

Przed uruchomieniem dobrze jest sprawdzić czy charakterystyki urządzenia (kategoria i rodzaj stosowanego gazu) odpowiadają rodzinie i grupie gazu dostępnemu na miejscu.

Jeśli nie, dokonać przejścia na wymaganą rodzinę gazu lub dokonać adaptacji do wymaganej grupy gazu (patrz paragraf „Działanie z innymi rodzajami gazu”). Podczas uruchamiania przestrzegać zalecenia instrukcji użytkownika.

Sprawdzenie mocy

Zastosować dysze dla mocy nominalnej przygotowane dla urządzeń.

Moc może być poniższego rodzaju:

- nominalna, podana na tabliczce znamionowej urządzenia
- zredukowana

Do tych dysz odnoszą się dane zawarte w tabeli „PALNIKI”

Cisnienie gazu zasilającego powinno mieścić się w następujących zakresach:

- od 18 do 22,5 mbar dla gazu z drugiej rodziny (gaz ziemny))
- od 27 do 37 mbar dla gazu z trzeciej rodziny (butan - propan).

Poza wyżej wymienionymi zakresami ciśnienia nie ma możliwości uruchomienia urządzeń.

Jeśli zamierza się dokonać dodatkowej kontroli mocy, możliwe jest wykonanie jej przy użyciu licznika, stosując tak zwaną metodę „objętościową”.

Zazwyczaj jednak wystarczającą jest kontrola prawidłowości działania dysz.

Kontrola ciśnienia wejściowego (rys. 1-2)

Cisnienie wejściowe mierzyć należy przy pomocy manometru o dokładności min. 0,1 mbar). Wyjąć śrubę (A) z przyłącza ciśnieniowego i podłączyć do manometru. po dokonaniu pomiaru dokręcić szczelnie śrubę (A).

WAŻNE: Sprawdzenie ciśnienia powinno być wykonywane przy podłączonych i działających wszystkich urządzeniach gazowych.

Kontrola mocy według metody objętościowej

Przy pomocy licznika gazu oraz manometru możliwe jest dokonanie pomiaru zużycia gazu w jednostce czasu. Stwierdzoną wartość należy porównać z wartością E obliczoną następująco: Stwierdzoną wartość należy porównać z wartością E obliczoną następująco:

$$E = \frac{\text{Moc palnika}}{\text{Moc cieplna gazu}}$$

Jest rzeczą ważną, aby dokonać pomiaru, kiedy urządzenie znajduje się w stanie inercji.

Moce palnika, nominalna i zredukowana, obliczone dla wartości ciśnienia nominalnego uzyskuje się z tabeli „PALNIKI”. Wartość mocy cieplnej gazu może być uzyskana od lokalnego przedsiębiorstwa dostarczającego gaz

Sprawdzenie działania

Sprawdzić typ zastosowanych dysz, czy odpowiada on typowi przewidzianemu w tabeli „PALNIKI” Sprawdzić, czy zastosowany reduktor ciśnienia posiada wydajność wyższą niż suma przepływów zużycia wszystkich podłączonych urządzeń.

Skontrolować czy przewody doprowadzające gaz są odpowiednie.

Kontrola płomienia pilotującego

W celu poprawnej regulacji płomieni powinien otaczać różni termoparę i powinien dobrze wyglądać, w przeciwnym przypadku sprawdzić należy, czy zastosowany iniektor odpowiada typowi podłączonego gazu.

Kontrola powietrza pierwotnego (Rys. 5/6/7)

Regulacja odbywa się za pomocą zwężki Venturiego, poprzez regulację wartości „X” przedstawionej w tabeli „PALNIKI” i kontrolę wyglądu płomienia, który powinien być jednolity, dobrze napowietrzony i bezdźwięczny.

Kontrola funkcji

- Uruchomić urządzenie.
- Sprawdzić szczelność przewodów gazowych;
- Skontrolować płomień palnika także na minimum.

Ostrzeżenia dla instalatora

- Wyjaśnić i zademonstrować użytkownikowi działanie i użytkowanie urządzenia zgodnie zaleceniami i przekazać mu broszurę instrukcji.
- Poinformować operatora, że wszelkie prace związane z przebudową lub modyfikacjami budowlanymi, które mogą wpłynąć na zasilanie w powietrze do spalania wywołują konieczność przystąpienia do ponownego sprawdzenia działania urządzenia.

Praca z innymi rodzajami gazu

W celu przejścia na inny rodzaj gazu należy koniecznie



zapoznać się z tablicą „PALNIKI”, żeby zastosować odpowiednie palniki. Miara średnicy jest wyrażona w setnych milimetra i jest określona dla każdej dyszy. Dla modeli z regulacją ciśnienia (R) należy koniecznie uregulować również ciśnienie na wyjściu. Na zakończenie wymiany dysz należy koniecznie wykonać wszystkie operacje kontrolne opisane w paragrafie „URUCHOMIENIE” oraz wpisać nowy typ gazu na technicznej tabliczce urządzenia.

Regulacja ciśnienia na wyjściu, modele „/R”

Żeby uzyskać dostęp do śrub regulujących należy zdjąć pokrywę „C” (patrz rys. 12), odkręcając śrubę „D” i tworząc dziwnię odpowiednim śrubokrętem w szczelinie „E”. Podłączyć manometr do złącza ciśnienia wyjścia „B (wyjście)”, przestrzegając wartości wymienionych w tabeli „PALNIKI”, ustawić wartość ciśnienia wyjścia za pomocą odpowiedniego śrubokrętu na śrubie „F”.

Wymiana dysz palników

DLA MODELI 8, 10, 18 i 30 LITRÓW

Zdjąć płytę główną odkręcając śruby umieszczone na dolnym lub górnym brzegu, następnie wyjąć widoczne teraz dysze i wymienić je na inne odpowiednie, zgodnie z tabelą „PALNIKI”.

Uważać aby zamontować ponownie uszczelkę (jeżeli występuje).

DLA MODELI 7, 15, 20 i 22 LITRÓW

Do dysz można dostać się otwierając drzwiczki szafy. Odkręcić je i wymienić na odpowiednie, zgodnie z tabelą „PALNIKI”. Uważać aby zamontować ponownie uszczelkę (jeżeli występuje).

Regulowanie płomienia pilotującego (Rys. H)

Płomień pilotujący posiada dysze stałego powietrza. Jedyna wymagana czynność to wymiana dysz zależnie od rodzaju gazu, dokonywana następująco:

- Zdemontować płytę czołową odkręcając śruby mocujące (tam gdzie to konieczne)
- Odkręcić nakrętkę dociskającą dwustożek (nr 14) i wyjąć dwustożek (nr 15) oraz dyszę pilotującą (nr 16).
- Wymienić dyszę pilotującą wraz z odpowiednią dyszą posługując się przy tym wskazaniem tabeli „PALNIKI”.
- Po dokonaniu wymiany dyszy pilotującej dokręcić nakrętkę dociskającą stożek (nr 14) przy pomocy odpowiedniego dwustożka (nr 15).

SYSTEMY BEZPIECZEŃSTWA URZĄDZENIA

Zawór bezpieczeństwa: zawór z termoparą umożliwiający przerwanie przepływu gazu do palnika głównego, na wypadek gdyby wyłączył się płomień pilotujący. Aby przywrócić działanie należy powtórzyć czynności dotyczące włączania urządzenia pilotującego.

Termostat bezpieczeństwa:

Działa zamykając przepływ gazu w przypadku poważnych nieprawidłowości. Termostat uzbraja się ręcznie, a w celu jego ponownego włączenia należy odkręcić nakrętkę (nr 7) (rys. 10-11). W razie zadziałania termostatu skontaktować się z serwisem.

KONSERWACJA

Konstrukcja urządzenia jest wykonana w sposób wymagający niewielu czynności konserwacyjnych. Niemniej jednak przypominamy użytkownikowi o podpisaniu umowy serwisowej w celu kontrolowania urządzeń przynajmniej raz w roku przez wyspecjalizowany personel naszego serwisu klientów, lub przez wyspecjalizowanego technika.

WYMIANA ELEMENTÓW (CZĘŚCI ZAMIENNYCH)

UŻYWAĆ WYŁĄCZNIE ORYGINALNYCH CZĘŚCI ZAMIENNYCH, DOSTARCZANYCH PRZEZ PRODUCENTA. Wymiana części powinna być dokonywana przez upoważniony personel!

Przy niektórych modelach wystarczy zdjąć płytę główną odkręcając śruby umieszczone na dolnej lub przedniej krawędzi, celem dostania się do części, które mają zostać wymienione. W innych modelach wystarczy otworzyć dolne drzwiczki.

UWAGA: opróżnić zbiornik przed zdjęciem płyty głównej i wymianą komponentów.

Zawór gazu. Wszystkie złącza są widoczne. Za pomocą odpowiednich kluczy odkręcić złącza wlotu gazu, wylotu gazu, pilota i termoparę. Odkręcić dwie śruby mocujące z boku, następnie przystąpić do wymiany. Wprowadzić bańkę do końca.

Termostat bezpieczeństwa: Odłączyć faston termopary. Odkręcić nakrętkę pokrywy, odkręcić nakrętkę mocującą i wymienić ją. Podczas podłączania faston należy sprawdzać czy dobrze się stykają. Upewnić się, że bańka termostatu jest włożona dokładnie w gniazdo.

Palnik. Palnik jest przymocowany dwoma dobrze widocznymi śrubami i nakrętką do pochylni. Odkręcić je, wymienić palnik i dokładnie przykręcić.

Termopara-Świeca zapłonowa: Aby ułatwić wymianę tych komponentów, dobrze jest odkręcić obie śruby mocujące podtrzymkę pilota. Przystąpić do wymiany odkręcając śruby mocujące.

Po zakończeniu wymiany zamontować ponownie we właściwej kolejności płytę główną oraz pozostałe części.

OSTRZEŻENIE

Po dokonaniu wymiany części zasilających gazu koniecznym jest dokonanie sprawdzenia szczelności oraz działania poszczególnych elementów.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

WŁĄCZENIE DO EKSPLOATACJI

Urządzenie przeznaczone jest do użytku profesjonalnego i powinno być używane przez wykwalifikowany personel. Przypominamy użytkownikowi o sprawdzeniu czy



instalacja urządzenia została wykonana w prawidłowy sposób. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową instalacją, niedokładnym wykonaniem konserwacji, niewłaściwym użyciem.

Przystąpić do wymiany odkręcając śruby mocujące. Należy **DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA ZNAJDUJĄCE SIĘ W NINIEJSZEJ BROSZURZE**, ze szczególnym zwróceniem uwagi na przepisy dotyczące urządzeń zabezpieczających. Po zakończeniu użytkowania należy zawsze zamykać kurki podawania gazu, zwłaszcza podczas czynności konserwacyjnych i naprawy.

Przestrzegać skrupulatnie zaleceń dotyczących gotowania, przynajmniej w początkowym okresie użytkowania, dopóki praktyka i doświadczenie nie umożliwią na swobodne dostosowanie czasu i temperatury.

Przed zapaleniem palnika należy dokładnie umyć części stykające się z olejem do smażenia, tak jak wskazano w punkcie poświęconym czyszczeniu, a następnie włączyć aż do wskaźnika na zbiorniku (poziom), sprawdziwszy uprzednio, czy kurek odprowadzający jest zamknięty.

ZAPALANIE

Palniki zasilane są termostatycznym zaworem bezpieczeństwa.

Zapalenie palnika pilotującego (seria 600) (rys. 10)

Wcisnąć przycisk (☀) (3), odczekać czas niezbędny do wypłynięcia powietrza z przewodów, następnie wcisnąć kilkakrotnie przycisk zapalarki piezoelektrycznej (2). Poprzez specjalny otwór w płycie głównej, sprawdzić czy płomień pilotujący zapalił się. Przytrzymać wciśnięty przycisk (3) przez kilka sekund, następnie zwolnić go. Jeżeli płomień pilotujący zgaśnie, powtórzć czynności.

Wylączenie płomienia pilotującego (seria 700/900)

(fig.11)

Wcisnąć i przekręcić pokrętkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż do pozycji (☀) (PILOT). Trzymając wciśniętą pokrętkę na tej pozycji przycisnąć kilkakrotnie przycisk zapłonu piezoelektrycznego, aż do zapalnia się płomienia pilotującego. Dla modeli (R) obrócić dodatkowo pokrętkę w celu uaktywnienia zapłonu piezoelektrycznego (patrz rys. 13).

Zwolnić pokrętkę po 5 sekundach i obrócić je do pozycji pustej. Jeśli płomień pilotujący zgaśnie, należy powtórzyć operację.

Zapalenie palnika pilotującego (GL18...SGL18...9GL18...S9GL18...LX9GL18...9GL22...EL,S9GL22...EL,LX9GL22...EL) (rys. 11)

Wcisnąć i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara gałkę (1), aż do pozycji (☀). W tej pozycji wcisnąć gałkę aż do zapalenia płomienia pilotującego. Zwolnić gałkę po 60 sekundach i przekręcić ją do pozycji (●). Powtórzć czynność, jeżeli płomień pilotujący zgaśnie.

Zapalenie palników głównych i regulacja temperatury

Aby zapalić palnik główny, należy ponownie przekręcić gałkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara na żądaną temperaturę. Zawór termostatyczny oznaczony jest w pozycjach od 1 do 8 dla Serii 600 oraz od 1 do 7 dla

serii 700/900.

Wartości wskaźnikowe temperatury dla każdej pozycji są następujące:

Zawór 8 - pozycyjni

| Pozycja | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|----------------|-----------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Temperatura °C | Wyłączony | 110 | 121 | 133 | 145 | 156 | 168 | 179 | 190 |

Zawór 7 - pozycyjni

| Pozycja | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|----------------|-----------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Temperatura °C | Wyłączony | 115 | 130 | 143 | 157 | 171 | 180 | 190 |

Zapalenie palników głównych i regulacja temperatury (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI)

Aby zapalić palniki główne, należy przekręcić gałkę termostatu umieszczoną na płycie głównej do żądanej wartości temperatury

WYŁĄCZANIE

Wylączenie podczas normalnego działania (rys. 9-10)

WYŁĄCZANIE (SERIA 600). Aby wyłączyć palniki główne wystarczy przekręcić gałkę (1) do pozycji (☀), w tej pozycji pozostaje włączony tylko płomień pilotujący. Aby całkowicie wyłączyć urządzenie, wystarczy wcisnąć przycisk wylączenia (●) (4).

Przed ponownym włączeniem należy odczekać około 1 minuty do czasu odblokowania się zaworu.

WYŁĄCZANIE (SERIA 700/900). Aby wyłączyć palniki główne wystarczy przekręcić gałkę (1) do pozycji (☀) w tej pozycji pozostaje włączony tylko płomień pilotujący. Aby całkowicie wyłączyć urządzenie, wystarczy wcisnąć przycisk wylączenia (●).

WYŁĄCZANIE (sterowanie elektroniczne). Aby wyłączyć palniki główne wystarczy przekręcić gałkę (1) do pozycji (☀) w tej pozycji pozostaje włączony tylko płomień pilotujący. Aby całkowicie wyłączyć urządzenie, wystarczy wcisnąć przycisk wylączenia (●), wcisnąć przycisk START/STOP na kontrolce elektronicznej.

Wylączenie (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI)

Aby wyłączyć palniki główne, przekręcić gałkę termostatu umieszczoną na płycie głównej do wartości zero, przekręcić gałkę (1) do pozycji (☀) W tej pozycji pozostaje włączony tylko płomień pilotujący. Aby całkowicie wyłączyć urządzenie, wystarczy przekręcić gałkę (1) do pozycji (●).

Wylączenie w przypadku uszkodzenia

W przypadku uszkodzenia zamknąć dopływ gazu do urządzenia.

Zachowanie w przypadku uszkodzenia oraz dłuższej przerwy w użytkowaniu

W przypadku gdy urządzenie miaoby pozostawać bezczynne przed dłuższy okres lub w przypadku nieprawidłowej pracy urządzenia zamknąć kurek łączący z siecią gazową umieszczony na zewnątrz urządzenia. Po dokonaniu wszystkich czynności i o czyszczeniu powierzchni ze stali nierdzewnej, należy je zabezpieczyć



je produktami dostępnymi normalnie handlu przystosowanymi do ochrony przed zjawiskami korozji. W przypadku uszkodzenia wezwać pomoc techniczną.

FUNKCJONOWANIE POLECEŃ AUTOMATYCZNYCH

Regulacja temperatury gotowania (patrz rys. 14)

Z frytownicą wyłączoną i kablem zasilania podłączonym do sieci zasilania, display „A” wyświetla wartość temperatury oleju wewnątrz zbiornika.

Przyciskać lekko strzałki (B) w celu zwiększenia lub zmniejszenia wartości temperatury gotowania.

Display wyświetli wartość wybranej temperatury, a sygnał dźwiękowy potwierdzi, że ustawienie zostało zapisane.


Na zakończenie operacji display wyświetli ponownie wartość temperatury oleju wewnątrz zbiornika.


Temperaturę gotowania można regulować zarówno z frytownicą wyłączoną, jak i podczas jej funkcjonowania.

W przypadku ustawienia wartości temperatury niższej niż obecna w zbiorniku, należy koniecznie odczekać na ochłodzenie się oleju.

Włączanie i wyłączanie (patrz rys. 14)

Frytownica jest wyposażona w system elektrycznego zapłonu płomienia pilotującego, należy więc koniecznie sprawdzić poprawne podłączenie frytownicy do sieci elektrycznej.

Wcisnąć i przekręcić pokrętkę zaworu do pozycji włączania , trzymać go wciśnięty w celu zapalenia płomienia pilotującego i odczekać kilka sekund przed jego zwolnieniem w celu umożliwienia rozgrzania się termpary.


Wcisnąć i przekręcić pokrętkę do pozycji funkcjonowania , w celu włączenia frytownicy trzymać wciśnięty przez kilka sekund klawisz uruchomienia „C”, zielona lampka kontrolna „D” zacznie mrugać i palniki się włączą.

W momencie osiągnięcia ustawionej temperatury, z frytownicy rozlegnie się sygnał akustyczny, następnie przejdzie ona w tryb utrzymania temperatury i wykona ciągłą serię włączeń i wyłączeń, w celu utrzymania stałej temperatury oleju.

Każdorazowo, po osiągnięciu ustawionej temperatury, rozlegnie się sygnał akustyczny.

W celu wyłączenia frytownicy należy przytrzymać wciśnięty przez kilka sekund klawisz „C”, palniki zgasną, a zielona lampka kontrolna „D” przestanie mrugać.

Pozostanie włączony wyłącznie płomień pilotujący, a na display „u „A” mamy wgląd na temperaturę oleju wewnątrz zbiornika.

Aby wyłączyć płomień pilotujący należy ustawić pokrętkę zaworu na pozycji .

Funkcja MELTING (patrz rys. 14)

Funkcja topnienia ma za zadanie podgrzewanie oleju bez gwałtownych przystosów temperatury, a to dzięki cyklicznej pracy frytownicy.

Funkcja ta jest używana głównie w miesiącach zimnych, podczas których olej ma tendencję do twardnienia, lub w przypadku, gdy do smażenia używamy tłuszczu roślinnych. Dzięki swojej pracy cyklicznej frytownica roztopia tłuszcz przytę do smażenia, bez ryzyka jego przypalenia.

W celu uruchomienia funkcji melting należy przez kilka

sekund trzymać wciśnięty przycisk „E”, czerwona lampka kontrolna „F” zacznie mrugać, frytownica rozpocznie pracę w trybie cyklicznym, aż do osiągnięcia temperatury 100° C; następnie frytownica przejdzie automatycznie w tryb automatyczny, doprowadzając temperaturę oleju do ustawionej temperatury.

Funkcja topnienia może być włączana i wyłączana w dowolnym momencie poprzez wciśnięcie na kilka sekund klawisza „E”.

Jeżeli uaktywnimy funkcję melting przed włączeniem frytownicy, po osiągnięciu 100° C przejdzie ona automatycznie w tryb utrzymania, który będzie utrzymywał temperaturę oleju na wartości 100° C.

W celu powrotu do funkcjonowania ciągłego wystarczy przycisnąć strzałki „B”; frytownica rozpocznie podgrzewanie oleju, aby doprowadzić go do nastawionej temperatury

PIELĘGNOWANIE URZĄDZENIA

OSTRZEŻENIA I ZALECENIA

Poziom oleju powinien zawsze znajdować się pomiędzy wskaźnikami maksimum a minimum.

Nie włączać nigdy frytownicy jeżeli poziom oleju jest nieprawidłowy. Wymieniać często olej: nie przedłużać czasu użytkowania oleju, kiedy jego kolor stanie się brązowy i zwiększy się jego lepkość.

Nie obciążać nigdy kosza na więcej niż 50% jego pojemności: pozwoli to na szybkie smażenie i bezpieczne użytkowanie. Po włożeniu kosza do zbiornika dojdzie do bardzo szybkiego tworzenia się piany, będącej wynikiem emulgowania ciepłego oleju i wody znajdującej się w potrawie. Jeżeli piany byłoby za dużo, należy podnieść kosz i zanurzyć go ponownie aby piana znikła.

Podczas smażenia pokarmów oddzielają się od nich cząstki; największe części osadzają się na kratce, te najmniejsze na dnie w zimnej strefie. Aby nie dopuścić żeby osad ten pozostawał w cyrkulacji, a zatem spalił się, należy okresowo usuać go.

Czynność usuwania należy wykonywać kiedy olej jest zimny i po opadnięciu osadu.

OSTRZEŻENIA NA TEMAT UŻYTKOWANIA TŁUSZCZY STAŁYCH (SMALCU)

Jeżeli do frytowania używa się smalcu, może dojść do sytuacji zagrożenia wynikających z przegrzania smalcu oraz zbiornika frytującego. Należy rozpuszczać smalec w sposób stopniowy, zgodnie z przedstawionymi poniżej instrukcjami:

Wyjąć kosz, siatkę zbiornika i wprowadzić zastygły smalec. Uruchomić urządzenie w pozycji maksymalnej mocy na około jednej minuty, po czym doprowadzić je do pozycji pilota. Smalec w kontakcie z gorącymi przewodami płomieni zaczyna rozpuszczać się. Odczekać kilka minut w celu zapewnienia stopniowego rozpuszczenia się smalcu bez przegrzewania go. Przelączony urządzenie z powrotem do pozycji maksymalnej na kolejną minutę i powróć do pozycji pilota. W tym momencie przewody będą wystarczająco rozgrzane, odczekać aż smalec stanie się całkowicie płynny i włożyć ponownie siatkę zbiornika i kosz. Dopiero kiedy smalec będzie całkiem płynny



i w odpowiedniej ilości, będzie można przystąpić do prawidłowego użytkowania frytkownicy.

OSTRZEŻENIA ODNOŚNIE UŻYTKOWANIA GORĄCEGO OLEJU

Zabrani się wykonywania jakichkolwiek czynności powodujących:

- Przegrzanie się oleju
- Nieodpowiedniego użytkowania frytkownicy.
- Wymiany oleju, jeśli frytkownica jest ciepła.
- Używanie do czyszczenia palnych rozpuszczalników.
- Niepoprawnego napełniania zbiornika (nad i pod poziomem).
- Umieszczania w rozgrzanym oleju wilgotnego pożywienia lub wody.

USUWANIE OSADÓW

Po odczekaniu aż osad opadnie i kiedy olej jest zimny, wyciągnąć kratkę z uchwytaami uważając aby utrzymać ją dokładnie w pozycji poziomej i wykonywać operację w sposób łagodny aby wszystkie największe osady pozostały na kratce.

a) Dla modeli na blaty (rys.8) (GL 8B - GL 8+8B - GL 8M - GL 8+8M - GL10B - GL 10+10B - GL 30B - GL 30M). Przed otwarciem kurka odprowadzającego (6) wprowadzić przewód (15) do otworu (5), tak jak pokazano na rysunku. Następnie po ustawieniu pod otworem odprowadzania wanielki lub metalowego wiadra o pojemności przynajmniej 12 litrów, otworzyć dźwignię (6) po podniesieniu kołka (14).

Po zakończeniu usuwania zamknąć kurek, przekręcając dźwignię (6) i wyjąć przewód (15) postępując w odwrotny sposób.

b) dla modeli z szafką (rys.9) Upewnić się, że znajdująca się na wyposażeniu wanielka (9) podstawiona jest pod otworem odprowadzającym (8), a następnie przekręcić zawór motylkowy otworu odprowadzającego, który otworzy kurek.

CZYSZCZENIE

UWAGA

- Przed rozpoczęciem czyszczenia pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
- W przypadku urządzenia zasilanego elektrycznie przy pomocy wyłącznika odcinającego odłączyć zasilanie elektryczne.

Dokładność codziennego czyszczenia urządzenia zapewnia jego doskonałe działanie przez długi czas.

Powierzchnie stalowe czyścić należy przy pomocy płynu do naczyń rozcieńczonego w gorącej wodzie przy pomocy mokrej szmatki; do zabrudzeń bardzo opornych stosować alkohol etylowy, aceton lub inny rozpuszczalnik niesalonowy; **nigdy nie stosować detergentów w formie proszku ściernego lub substancji korodujących jak kwas solny / azotowy lub siarkowy.**

Użycie kwasów może zakłócić działanie i bezpieczeństwo urządzenia.

Nie stosować szczotek, myjek ani tarcz ściernych wykonanych z innych metali lub stopów, które mogłyby

doprowadzić do pojawienia się plam rdzy na skutek wzajemnego oddziaływania.

Z tego samego powodu unikać kontaktu z przedmiotami wykonanymi z żelaza.

Uwaga na myjki lub szczotki zer stali nierdzewnej, które mimo, że nie porażają powierzchni mogą na niej spowodować szkodliwe zarysowania.

Jeśli zabrudzenie jest bardzo widoczne kategorycznie zabrania się stosować papier ścierny lub polerski, zamiennie, proponujemy użycie gąbki syntetycznej (np. gąbki Scotchbrite).

Wyklucza się także użycie substancji do czyszczenia srebra; należy także zwrócić uwagę na pary kwasu solnego lub siarkowego pochodzące na przykład od substancji użytych do mycia podłogi.

Nigdy nie kierować strumienia wody na urządzenie, by go nie uszkodzić. Po zakończeniu czyszczenia dokładnie splukać czystą wodą i osuszyć dokładnie przy pomocy szmatki. Po wykonaniu wszystkich czynności czyszczenia i po dokładnym osuszeniu wszystkich powierzchni ze stali inox, należy zabezpieczyć je produktami dostępnymi w handlu, przeznaczonych do zapobiegania korozji.

UWAGI DLA UPOWAŻNIONEGO INSTALATORA ANOMALIE

TERMOPARA

Nie pali się płomień pilotujący:

Wymienić termoparę

TERMOSTAT BEZPIECZEŃSTWA

Nie pali się płomień pilotujący:

Jeżeli po wymianie termopary płomień pilotujący wciąż nie pali się, zmastkować kable w pobliżu termostatu bezpieczeństwa. Jeżeli nieprawidłowość została usunięta, wymienić termostat bezpieczeństwa.

Zaczyna działać termostat bezpieczeństwa:

Uzbroić termostat. Włączyć ponownie maszynę i sprawdzić temperaturę oleju, kiedy ta działa. Termostat bezpieczeństwa jest tak ustawiony, żeby zadziałał w przedziale pomiędzy 211°C a 230°C.

Za pomocą termometru zanurzeniowego sprawdzić temperaturę wyzwania termostatu. Jeżeli interweniuje w niższych temperaturach, należy go wymienić.

Jeżeli natomiast interweniuje w przewidzianej temperaturze, prawdopodobnie wadliwy jest zawór (lub bańka lub kapilara).

ZAWÓR

Pod żadnym pozorem nie należy naruszać zaworu.

Nie wymieniać ani nie wykonywać żadnych działań na kapilarze ani/lub bańce.

Naruszone zawory nie podlegają gwarancji.

Zaczyna działać termostat bezpieczeństwa:

Po sprawdzeniu temperatury oleju wymienić zawór.



Nie pali się płomień pilotujący:

Jeżeli po wymianie termopary i zmostkowaniu kabli w pobliżu termostatu bezpieczeństwa, wciąż występuje ta nieprawidłowość, przyczyną problemu jest elektromagnes zaworu.

Jeżeli zawór jest na gwarancji: wymienić zawór. Po upływie terminu gwarancji (24 miesiące od daty produkcji zaworu): wymienić tylko magnes.

WŁĄCZANIE ZAPALARKI PIEZOELEKTRYCZNEJ

Nie widać iskry:

Sprawdzić wzrokowo czy zapalarka piezoelektryczna jest w dobrym stanie (nie może być brudna od oleju), a przewód nie może być ucięty lub pozbawiony osłony.

Upewnić się ponadto czy jest podłączona do korpusu za pomocą przewodu i/lub styku na płycie głównej. Po sprawdzeniu czy zapalarka piezoelektryczna jest w dobrym stanie i przewodu, wymienić świecę.



INFORMACJE DLA UŻYTKOWNIKÓW

Wprowadzenie w życie Dyrektyw 2002/95/EWG, 2002/96/EWG e 2003/108/EWG, dotyczących zmniejszania zastosowania substancji niebezpiecznych w urządzeniach elektrycznych i elektrycznych oraz usuwania odpadów.

Symbol przekreślonego kontenera na śmieci, przedstawiony na urządzeniu lub jego opakowaniu oznacza, że produkt po zakończeniu życia należy zbyć oddzielnie od pozostałych odpadów. Składowanie niniejszego urządzenia po zakończeniu jego życia powinno zostać zorganizowane i przeprowadzone przez producenta. Użytkownik pragnący pozbyć się obecnego urządzenia powinien zatem skontaktować się z producentem i wykonać procedurę jaką ten przewidział dla składowania urządzenia po zakończeniu jego życia. Prawidłowa segregacja poszczególnych komponentów wycofanej z użytku maszyny, umożliwiającą następnie poddanie ich recyklingowi, dalszej obróbce lub utylizacji bezpiecznej dla środowiska pomaga uniknąć negatywnego wpływu na środowisko i zdrowie ludzkie oraz ułatwia ponowne zastosowanie i/lub recykling materiałów, z których złożona jest maszyna.

Nadużycia w utylizacji produktu ze strony posiadającego powodują nałożenie sankcji administracyjnych przewidzianych przez obowiązujące przepisy.

ŚWIADECTWO GWARANCJI

MIASTO: _____

ULICA: _____

KOD POCZTOWY: _____ MIEJSCOWOŚĆ: _____

WOJEWÓDZTWO: _____ DATA INSTALACJI: _____

MODEL _____

NUMER SERYJNY: _____

PL

OSTRZEŻENIE

Konstruktor nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności za możliwe nieprawidłowości zawarte w niniejszej broszurze wynikające z błędów w przepisywaniu lub podczas druku. Zastrzega sobie również prawo do wnoszenia do wyrobu tych zmian, które uzna za użyteczne lub konieczne, nie wpływających na podstawowe dane. Konstruktor nie bierze na siebie żadnej i jakiegokolwiek odpowiedzialności jeśli nie zostaną ściśle przestrzegane przepisy zawarte w tej instrukcji. Konstruktor nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności za szkody bezpośrednie i pośrednie spowodowane nieprawidłowym montażem, naruszeniem, złą konserwacją, niekompetentnym użyciem.



Manual de instrucțiuni

| | |
|------------------------|------------|
| Dimensiuni | 232 |
| Date tehnice | 234 |
| Instrucțiuni specifice | 236 |



FRITEUZĂ PE GAZ - SERIE 600

| Aparat tip | Descriere | Dim.: (lxhxH) Plan de lucru (h totală) | Tip |
|------------|----------------------------------|--|-----|
| GL8B | Friteuză pe gaz deasupra Lt.8 | mm 300x600x290 (410) | A1 |
| GL8M | Friteuză pe gaz cu suport Lt.8 | mm 300x600x900 (1020) | A1 |
| GL8+8B | Friteuză pe gaz deasupra Lt.8+8 | mm 600x600x290 (410) | A1 |
| GL8+8M | Friteuză pe gaz cu suport Lt.8+8 | mm 600x600x900 (1020) | A1 |

FRITEUZĂ PE GAZ - SERIE 700

| Aparat tip | Descriere | Dim.: (lxhxH) Plan de lucru (h totală) | Tip |
|-------------|------------------------------------|--|-----|
| GL10B | Friteuză pe gaz deasupra Lt.10 | mm 400x700x290 (430) | A1 |
| GL10M | Friteuză pe gaz cu suport Lt.10 | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL7+7M | Friteuză pe gaz cu suport Lt.7+7 | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL10+10B | Friteuză pe gaz deasupra Lt.10+10 | mm 800x700x290 (430) | A1 |
| GL10+10M | Friteuză pe gaz cu suport Lt.10+10 | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL15M | Friteuză pe gaz cu suport Lt.15 | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL15+15M | Friteuză pe gaz cu suport Lt.15+15 | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL18MI | Friteuză pe gaz cu suport Lt.18 | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL18MI-E | Friteuză pe gaz cu suport Lt.18 | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL18+18MI | Friteuză pe gaz cu suport Lt.18+18 | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL18+18MI-E | Friteuză pe gaz cu suport Lt.18+18 | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL20M | Friteuză pe gaz cu suport Lt.20 | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL20+20M | Friteuză pe gaz cu suport Lt.20+20 | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL30B | Friteuză pe gaz deasupra Lt.25 | mm 800x700x290 (430) | A1 |
| GL30M | Friteuză pe gaz cu suport Lt.25 | mm 800x700x900 (1040) | A1 |

FRITEUZĂ PE GAZ - SERIE 900

| Aparat tip | Descriere | Dim.: (lxhxH) Plan de lucru (h totală) | Tip |
|---------------|--|--|-----|
| 9GL18MI | Friteuză pe gaz cu suport Lt.18 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18MIEL | Friteuză pe gaz cu suport- comenzi electronice Lt.18 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18+18MI | Friteuză pe gaz cu suport Lt.18+18 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18+18MIEL | Friteuză pe gaz cu suport- comenzi electronice Lt.18+18 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22M | Friteuză pe gaz cu suport Lt.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22M/R | Friteuză pe gaz cu suport cu dispozitiv de reglare a presiunii Lt.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22M | Friteuză pe gaz cu suport Lt.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22M/R | Friteuză pe gaz cu suport cu dispozitiv de reglare a presiunii Lt.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22MEL | Friteuză pe gaz cu suport- comenzi electronice Lt.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22MEL/R | Friteuză pe gaz cu suport- comenzi electronice cu dispozitiv de reglare a presiunii Lt.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22MEL | Friteuză pe gaz cu suport- comenzi electronice Lt.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22MEL/R | Friteuză pe gaz cu suport- comenzi electronice cu dispozitiv de reglare a presiunii Lt.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |

**FRITEUZĂ PE GAZ - SERIE S700**

| Aparat tip | Descriere | Dim.: (lxlxH) Plan de lucru (h totală) | Tip |
|---------------------|--|--|-----|
| SGL18MI | Friteuză pe gaz cu suport Lt.18 | mm 400x730x900 (1090) | A1 |
| SGL18MIEL | Friteuză pe gaz cu suport - comenzi electronice Lt.18 | mm 400x730x900 (1090) | A1 |
| SGL18+18MI | Friteuză pe gaz cu suport Lt.18+18 | mm 800x730x900 (1090) | A1 |
| SGL18+18MIEL | Friteuză pe gaz cu suport - comenzi electronice Lt.18+18 | mm 800x730x900 (1090) | A1 |

FRITEUZĂ PE GAZ - SERIE S900

| Aparat tip | Descriere | Dim.: (lxlxH) Plan de lucru (h totală) | Tip |
|-----------------------|---|--|-----|
| S9GL18MI | Friteuză pe gaz cu suport Lt.18 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL18MIEL | Friteuză pe gaz cu suport- comenzi electronice Lt.18 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL18+18MI | Friteuză pe gaz cu suport Lt.18+18 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL18+18MIEL | Friteuză pe gaz cu suport- comenzi electronice Lt.18+18 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22M | Friteuză pe gaz cu suport Lt.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22MEL | Friteuză pe gaz cu suport - comenzi electronice Lt.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22M | Friteuză pe gaz cu suport Lt.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22MEL | Friteuză pe gaz cu suport- comenzi electronice Lt.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22M/R | Friteuză pe gaz cu suport cu dispozitiv de reglare a presiunii Lt.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22MEL/R | Friteuză pe gaz cu suport – comenzi electronice cu dispozitiv de reglare a presiunii Lt.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22M/R | Friteuză pe gaz cu suport cu dispozitiv de reglare a presiunii Lt.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22MEL/R | Friteuză pe gaz cu suport - comenzi electronice cu dispozitiv de reglare a presiunii Lt.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |

FRITEUZĂ PE GAZ - SERIE LX900 TOP

| Aparat tip | Descriere | Dim.: (lxlxH) Plan de lucru (h totală) | Tip |
|--------------------|---|--|-----|
| LX9GL18IEL | Friteuză pe gaz suspendat - comenzi electronice Lt.18 | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22EL | Friteuză pe gaz suspendat - comenzi electronice Lt.22 | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22EL/R | Friteuză pe gaz suspendat – comenzi electronice cu dispozitiv de reglare a presiunii Lt. 22 | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL18I | Friteuză pe gaz suspendat Lt.18 | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22 | Friteuză pe gaz suspendat Lt.22 | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22/R | Friteuză pe gaz suspendat cu dispozitiv de reglare a presiunii Lt. 22 | mm 400x900x580 (840) | A1 |

FRITEUZĂ PE GAZ - SERIE 600

DATE TEHNICE

| MODEL | Putere nominală | Consum GPL G30/31 | Consum Metan G20 | Consum Metan G25 | Area primară pentru combustie | Construcție Tip | Putere nominală electrică | Tensiune de predispunere | Fir Tip H07RNF sect. | Arzător cilindric | Arzător Cap rotund DX | Arzător Cap rotund SX | Arzător cap oval |
|--------|-----------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------------------|-----------------|---------------------------|--------------------------|----------------------|-------------------|-----------------------|-----------------------|------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | | kW | Vac | mm Ø | n° kW | n° kW | n° kW | n° kW |
| GL6B | 6,6 | 0,52 | 0,70 | 0,81 | 13,2 | A1 | | | | | 1 3,30 | 1 3,30 | |
| GL6M | 6,6 | 0,52 | 0,70 | 0,81 | 13,2 | A1 | | | | | 1 3,30 | 1 3,30 | |
| GL8+8B | 13,2 | 1,03 | 1,40 | 1,62 | 26,4 | A1 | | | | | 2 3,30 | 2 3,30 | |
| GL8+8M | 13,2 | 1,03 | 1,40 | 1,62 | 26,4 | A1 | | | | | 2 3,30 | 2 3,30 | |

FRITEUZĂ PE GAZ - SERIE 700

DATE TEHNICE

| MODEL | Putere nominală | Consum GPL G30/31 | Consum Metan G20 | Consum Metan G25 | Area primară pentru combustie | Construcție Tip | Putere nominală electrică | Tensiune de predispunere | Fir Tip H07RNF sect. | Arzător cilindric | Arzător Cap rotund DX | Arzător Cap rotund SX | Arzător cap oval |
|-------------------------|-----------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------------------|-----------------|---------------------------|--------------------------|----------------------|-------------------|-----------------------|-----------------------|------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | | kW | Vac | mm Ø | n° kW | n° kW | n° kW | n° kW |
| GL10B | 6,9 | 0,54 | 0,73 | 0,85 | 13,8 | A1 | | | | | 1 3,45 | 1 3,45 | |
| GL10M | 6,9 | 0,54 | 0,73 | 0,85 | 13,8 | A1 | | | | | 1 3,45 | 1 3,45 | |
| GL7+7M | 9,2 | 0,72 | 0,97 | 1,13 | 18,4 | A1 | | | | | 2 3,45 | 2 3,45 | 2 4,60 |
| GL10+10B | 13,8 | 1,08 | 1,46 | 1,70 | 27,6 | A1 | | | | | 2 3,45 | 2 3,45 | |
| GL10+10M | 13,8 | 1,08 | 1,46 | 1,70 | 27,6 | A1 | | | | | 2 3,45 | 2 3,45 | |
| GL15M | 12,7 | 0,99 | 1,34 | 1,56 | 25,4 | A1 | | | | | | | 3 4,23 |
| GL15+15M | 25,4 | 1,99 | 2,69 | 3,13 | 50,8 | A1 | | | | | | | 6 4,23 |
| GL18MI - GL18MI-E | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 7 | | | |
| GL18+18MI - GL18+18MI-E | 28 | 2,2 | 3 | 3,44 | 56 | A1 | | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 7 | | | |
| GL20M | 16,5 | 1,29 | 1,75 | 2,03 | 33 | A1 | | | | | | | 3 5,50 |
| GL20+20M | 33 | 2,58 | 3,49 | 4,06 | 66 | A1 | | | | | | | 6 5,50 |
| GL30B | 17,5 | 1,37 | 1,85 | 2,15 | 35 | A1 | | | | | 4 4,38 | | |
| GL30M | 17,5 | 1,37 | 1,85 | 2,15 | 35 | A1 | | | | | 4 4,38 | | |

FRITEUZĂ PE GAZ - SERIE S700

DATE TEHNICE

| MODEL | Putere nominală | Consum GPL G30/31 | Consum Metan G20 | Consum Metan G25 | Area primară pentru combustie | Construcție Tip | Putere nominală electrică | Tensiune de predispunere | Fir Tip H07RNF sect. | Arzător cilindric | Arzător Cap rotund DX | Arzător Cap rotund SX | Arzător cap oval |
|---------------------------|-----------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------------------|-----------------|---------------------------|--------------------------|----------------------|-------------------|-----------------------|-----------------------|------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | | kW | Vac | mm Ø | n° kW | n° kW | n° kW | n° kW |
| SGL18MI - SGL18MI-E | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 7 | | | |
| SGL18+18MI - SGL18+18MI-E | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 7 | | | |





FRITEUZĂ PE GAZ- SERIE 900

DATE TEHNICE

| MODEL | Putere nominală | Consum GPL G30/31 | Consum Metan G20 | Consum Metan G25 | Area primară pentru combustie | Construcție Tip | Putere nominală electrică | Tensiune de predispunere | Fir Tip HO7RNF sect. | Arzător cilindric | Arzător Cap rotund DX | Arzător Cap rotund SX | Arzător cap oval |
|-----------------------------|-----------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------------------|-----------------|---------------------------|--------------------------|----------------------|-------------------|-----------------------|-----------------------|------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ² /h | Tip | kW | Vac | mm Ø | n° | n° | n° | n° |
| 9GL18MI - 9GL18MIEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | |
| 9GL18+18MI - 9GL18+18MIEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | |
| 9GL22M - 9GL22M/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | | | | | | | 3 6,67 |
| 9GL22+22M - 9GL22+22M/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | | | | | | | 6 6,67 |
| 9GL22MEL - 9GL22MEL/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 3 6,67 |
| 9GL22+22MEL - 9GL22+22MEL/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 6 6,67 |

FRITEUZĂ PE GAZ- SERIE 900 "S"

DATE TEHNICE

| MODEL | Putere nominală | Consum GPL G30/31 | Consum Metan G20 | Consum Metan G25 | Area primară pentru combustie | Construcție Tip | Putere nominală electrică | Tensiune de predispunere | Fir Tip HO7RNF sect. | Arzător cilindric | Arzător Cap rotund DX | Arzător Cap rotund SX | Arzător cap oval |
|-----------------------------|-----------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------------------|-----------------|---------------------------|--------------------------|----------------------|-------------------|-----------------------|-----------------------|------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ² /h | Tip | kW | Vac | mm Ø | n° | n° | n° | n° |
| 9GL18MI - 9GL18MIEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | |
| 9GL18+18MI - 9GL18+18MIEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | |
| 9GL22M - 9GL22M/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | | | | | | | 3 6,67 |
| 9GL22MEL - 9GL22MEL/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 3 6,67 |
| 9GL22+22M - 9GL22+22M/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | | | | | | | 6 6,67 |
| 9GL22+22MEL - 9GL22+22MEL/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 6 6,67 |

FRITEUZĂ PE GAZ- SERIE 900 "LX" TOP

DATE TEHNICE

| MODEL | Putere nominală | Consum GPL G30/31 | Consum Metan G20 | Consum Metan G25 | Area primară pentru combustie | Construcție Tip | Putere nominală electrică | Tensiune de predispunere | Fir Tip HO7RNF sect. | Arzător cilindric | Arzător Cap rotund DX | Arzător Cap rotund SX | Arzător cap oval |
|---------------------------------|-----------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------------------|-----------------|---------------------------|--------------------------|----------------------|-------------------|-----------------------|-----------------------|------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ² /h | Tip | kW | Vac | mm Ø | n° | n° | n° | n° |
| LY9GL18I - LY9GL18IEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | |
| LY9GL18+18I - LY9GL18+18IEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | |
| LY9GL22I - LY9GL22I/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | | | | | | | 3 6,67 |
| LY9GL22IEL - LY9GL22IEL/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 3 6,67 |
| LY9GL22+22I - LY9GL22+22I/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | | | | | | | 6 6,67 |
| LY9GL22+22IEL - LY9GL22+22IEL/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 6 6,67 |



INSTRUCIUNI SPECIFICE

ATENȚIE!

Imaginile citate în capitolele "AVERTIZĂRI GENERALE", "INSTRUCIUNI MODELE CU GAZ" și "INSTRUCIUNI MODELE ELECTRICE" sunt situate în paginile inițiale ale prezentului manual.

DESCRIERE APARAT

Robusta structură în oțel, cu 4 piciorușe reglabile în înălțime. Acoperire externă în oțel cu crom- nichel 18/10. Încălzirea se face prin arzători în oțel cromat cu forma tubulară, rezistenți la solicitări de origine termică sau mecanică. Reglarea temperaturii e posibilă prin valvă și dispozitive de siguranță.

PREDISPOZIȚIE

Loc de instalare

E bine să puneți aparatul într-un loc bine aerisit, posibil sub o hotă care aspiră. E posibil să montați aparatul singur sau aproape de alte aparate. În orice caz mențineți o distanță minimă de 150 mm pentru părțile laterale și 150 mm pentru cea posterioară în cazul în care aparatul se află aproape de pereții cu material inflamabil. Dacă nu e posibil să respectați distanțele acestea, predispuși măsuri de siguranță potrivite contra eventualelor excese termice, ca de exemplu acoperind suprafețele de instalare cu gresie sau instalând protecții contra radiațiilor. Puneți aparatele pe o masă sau pe o etajeră cu material neinflamabil. Înainte de a efectua legătura, trebuie să verificați pe placa tehnică a aparatului dacă acesta e predispus pentru tipul de gaz disponibil. În cazul în care aparatul funcționează cu un tip de gaz disponibil. În cazul în care aparatul funcționează cu un tip de gaz divers, consultați paragraful "Funcționare cu alte tipuri de gaz".

Dispoziții de lege, reguli tehnice și directive

În previziunea montajului observați dispozițiile următoare:

- norme UNI CIG 8723
- regulamente edilitate și dispoziții contra incendiului local;
- norme contra accidentelor în vigoare;
- dispoziții ale Institutului de erogare a Gazului;
- dispoziții CEI în vigoare;
- dispoziții ale VVF.

INSTALARE

Montarea, instalarea și întreținerea trebuie să fie realizate de firme autorizate de un Institut local pentru erogarea Gazului în conformitate cu normele în vigoare. În primul rând cere părerea Institutului local pentru erogarea Gazului.

Proceduri de instalare

Pentru corecta fixare a aparatului, acționați pe piciorușele reglabile în înălțime.

Legarea gazului

Legarea la gura de 1/2" G prevăzută pe aparat poate fi fixată sau dezlegată utilizând un conector la normă. Folosind un conductor flexibil, acestea trebuie să fie din oțel neoxidabil și conform normelor. Completată legătură, verificați corectitudinea cu un spraz anume care relevă ieșirea gazului.

Descărcarea fumurilor

Aparatele trebuie să fie puse în locuri potrivite pentru descărcarea produselor de la combustie pentru ceea ce e prescris de normele de instalare. Aparaturile sunt considerate (vezi tabelul "DATE TEHNICE") ca aparate cu gaz de tip "A": Neprevăzute pentru a fi legate la o conductă de evacuare a produselor de combustie.

Aparate pe gaz Tip "A1"

Aceste aparate trebuie să descarce produse de la combustie în anume hote, sau dispozitive asemănătoare, legate la un horn eficient sau diirect în exterior.

În lipsă acestuia e permisă folosirea unui aspirator de aer legat direct la exterior, cu capacitatea nu mai mică decât e cerut, vezi tabelul "DATE TEHNICE"; crescut cu schimbul de aer necessari pentru bunăstarea operatorilor.

Conectarea electrică

Înainte de a conecta aparatul la rețea controlați că:

- Tensiunea rețelei corespunde la valorile de pe plăcuță.
- Împământarea e eficientă.
- Firul de conectare e potrivit la puterea absorbită de aparat.

În plus pe aparat trebuie să fie disponibil un dispozitiv cu o deschidere de contacte de cel puțin 3 mm care permite deconectarea aparatului în mod omnipolar.

Pentru acest scop pot fi de ajutor întrerupătoarele de siguranță

Întrerupătorul omnipolar trebuie să se afle aproape de aparat, să fie omologat și să aibă o secțiune potrivită pentru aparat.

Firul trebuie să fie cel puțin de tipul H07 RN-F.

Firul de împământare GALBEN-VERDE nu trebuie să fie întrerupt.

Echipolență



Aparatul trebuie să fie conectat la un sistem echipotențial. Cârligul prevăzut e situat aproape de intrarea firului. E semnalat de o etichetă



PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

Operațiuni preliminare pentru punerea în funcțiune

Înainte de punerea în funcțiune e bine să eliminați acoperirea adeziv de protecție. Ca urmare, curățați bine suprafața de lucru și părțile externe cu apă caldă și detergent folosind o cârpă umedă, apoi uscați cu o cârpă curată.

Punerea în funcțiune

Înainte de punerea în funcțiune e bine să verificați caracteristicile aparatului (categoria și tipul de gaz folosit) care corespund cu familia și grupul de gaz disponibile pe loc. În caz contrar, prevedere la pasaj de la familia de gaz cerută sau la potrivirea grupului de gaz cerut (vezi paragraful "Funcționarea cu alte tipuri de gaz"). Pentru punerea în funcțiune respectați instrucțiunile de folosire.

Verificare capacitatea

Folosire suflătorul pentru capacitatea nominală predispus pe aparate.

- nominală, scrisă pe placa aparatului
- redusă.

La acești suflători e făcută referire în tabelul "ARZĂTORI".

Presiunea de alimentare a gazului trebuie să fie în următoarele limite:

- de la 18 la 22,5 mbar pentru gaz a familiei a doua (metan)
- de la 27 la 37 mbar pentru gaz a familiei a treia (butan-propan).

În afara acestor margini de presiune nu e posibil să faceți să funcționeze aparatele.

Dacă se dorește un control ulterior al capacității, e posibil să-l efectuați printr-un contator urmând așa-numita "metodă volumetrică".

Ca regulă, oricum, e suficientă o verificare a funcționării corectă a suflătorilor.

Controlul presiunii la intrare (Fig.4)

Presiunea de intrare trebuie măsurată cu un manometru (rezoluție min. 0,1 mbar). Eliminați șuruburile (A) de la priza de presiune și conectați manometrul: efectuată măsura, reînșurubați ermetic șuruburile (A).

IMPORTANT: Verificarea presiunii trebuie efectuată cu toată aparatul conectată la gaz și în funcțiune.

Controlarea capacității în baza metodei volumetrice

Cu ajutorul unui contator de gaz și un cronometru, e posibil să măsurați consumul de gaz în unitatea de timp. Această valoare va fi confrontată cu valoarea E astfel calculată

$$E = \frac{\text{Capacitatea arzător}}{\text{Putere Calorifică a gazului}}$$

E important ca măsurile capacității să fie efectuate când

aparatul e în stare de inerție.

Capacitățile arzătorului, nominală și redusă, calculate la valoarea presiunii nominale se obține consultând tabelul "ARZĂTORI". Valoarea capacității calorifice a gazului, poate fi cerută instituției locale erogatoare de gaz.

Verificarea funcționării

Verificare dacă tipul suflătorilor folosiți corespunde cu cele prevăzute în tabelul "ARZĂTORI".

Verificare că reductorul de presiune utilizat are o capacitate superioară la duma capacităților de consum a tuturor instrumentelor legate. Controlare că tuburile de transport de gaz sunt potrivite.

Control flacăra pilot

Pentru reglarea corectă a flăcării trebuie să înconjuri termocuplul și trebuie să ai o imagine perfectă; în caz contrar verificare dacă injectorul este cel corect pentru tipul de gaz.

Control aer primar (Fig. 5/6/7)

Reglarea se face cu ajutorul tuburilor reglând cota "X" scrisă în tabelul "ARZĂTORI" și verificând aspectul flăcării care trebuie să rezulte omogenă, bine aerisită și fără gălăgie.

Controlare funcții

- Punere în funcțiune aparatul.
- Verificare susținerea tuburilor de gaz;
- Controlare flacăra arzătorului, chiar și la minim.

Avertizări pentru instalator

- Explicare și demonstrare utilizatorului funcționarea și folosirea mașinii în baza instrucțiunilor și conștateți libretul de instrucțiuni.
- Informare operatorul că orice operă de restructurare sau modificare ediliție care ar putea dăuna alimentarea de aer pentru combustie e necesar să procedați cu o verificare a funcționării aparatului.

Funcționare cu alte tipuri de gaz

Pentru a putea trece la un alt tip de gaz, este necesară consultarea tabelului "ARZĂTOARE" pentru a identifica duzele adecvate. Măsura diametrului este exprimată în sutimi de mm și este indicată pe fiecare duză. Pentru modelele cu dispozitiv de reglare a presiunii (R), este necesară verificarea și reglarea presiunii în ieșire.

La încheierea operației de schimbare a duzelor, este necesară efectuarea tuturor verificărilor de funcționare conform indicațiilor din paragraful "PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE" și schimbarea indicației tipului de gaz de pe plăcuța tehnică a echipamentului.

Reglarea presiunii în ieșire modelele "R"

Pentru a avea acces la șuruburile de reglare, îndepărtați capacul "C" (v. fig. 12) deșurubând șurubul "D" și făcând pârghie cu o șurubelniță adecvată pe fisura "E".

Conectați un manometru la priza de presiune în ieșire "B (outlet)" și, consultând tabela "ARZĂTOARE", reglați valoarea de presiune în ieșire acționând cu o șurubelniță adecvată asupra șurubului "F".

Înlocuire guri de arzători

PENTRU MODELE DE 8, 10, 18 și 30 LITRI



Eliminați cruscotul deșurubând șuruburile la vedere situate pe bordul inferior sau în față, deci eliminați gurile care sunt la vedere și înlocuiți-le cu cele potrivite, în baza tabelului "ARZĂTORI". Faceți atenție să recuperați și să montați garnitura de susținere unde e prevăzută.

PENTRU MODELE DE 7, 15, 20 și 22 LITRI

Gurile sunt accesibile deschizând porțile dulapului. Deșurubați și înlocuiți cu cele potrivite, în baza tabelului "ARZĂTORI". Faceți atenție să recuperați și să montați garnitura de susținere unde e prevăzută.

Reglare flacăra pilot (Dis.H)

Flacăra pilot este cu suflători și aer fix. Unica operațiune cerută e înlocuirea suflătorilor în baza tipului de gaz acționând în modul următor:

- Demontare cruscotul deșurubând șuruburile de fixare. (unde e necesar).
- Deșurubare zarul apasă butonul (nr. 14) și recuperează butonul (nr. 15) și suflătorul pilot (nr. 16).
- Înlocuire suflătorul pilot cu acela corect consultând tabelul "ARZĂTORI".
- Realizată înlocuirea suflătorului pilot reînșurubați zarul apasă buton (nr.14) cu relativul buton (nr 15).

SISTEME DE SIGURANȚĂ A APARATURII

Valva de siguranță: o valvă cu termocuplu care permite să întrerupă fluxul de gaz la Arzător principal în cazul în care se închide flacăra pilot. Pentru a reporni funcționarea e nevoie să repetați operațiunile relative la deschiderea dispozitivului pilot.

Termostatul de siguranță: Intervine închizând fluxul de gaz în cazul anomaliilor grave. Acesta se reîncarcă manual și pentru a-l reporni trebuie să deșurubați zarul (nr. 7) (fig. 10-11). Dacă aceasta se întâmplă, avizați asistența.

ÎNȚEȚINERE

Construcția aparaturilor e realizată în așa fel încât sunt necesare puține lucrări de întreținere. Astfel recomandăm utilizatorului să subscrie un contract de asistență pentru a controla aparaturile cel puțin o dată pe an de un personal specializat al serviciului nostru de asistență, sau de un tehnician specializat.

ÎNLOCUIRE COMPONENTELE (PĂRȚI DE SCHIMB)

FOLOSIRE EXCLUSIV PIESELE DE SCHIMB ORIGINALE FURNIZATE DE CĂTRE CONSTRUCTOR. Înlocuirea pieselor este realizată de către personal autorizat!

Pentru unele modele e suficient să eliminați cruscotul deșurubând șuruburile la vedere situate pe bordul inferior sau în față pentru a ajunge la părțile de înlocuit, pentru altele e suficient să deschideți ușa inferioară.

ATENȚIE: goliți cada înainte de a elimina cruscotul și înainte de a înlocui componentele.

Valva gaz: Toate racordurile sunt la vedere. Cu chei potrivite, deșurubați racordurile de intrare gaz, ieșire gaz, pilot și termocuplu. Deșurubare cele două șuruburi

de fixare de pe margine, deci procedați la înlocuire. Introduceți bine bulbul.

Termostat de siguranță: Eliminați partea de la termocuplu. Deșurubați zarul de acoperire, deșurubați zarul de fixare și înlocuiți-l. Conectați partea și controlați că fac contact. Fiți siguri că bulbul termostatului e introdus bine pe fund în sediul său.

Arzător: Arzătorul e fixat cu două șuruburi bine la vedere și cu un zar pe rampa. Deșurubați, înlocuiți și reînșurubați bine.

Termocuplu – Bujie de aprindere: Pentru a facilita înlocuirea acestor două componente, e bine să deșurubați cele două șuruburi care fixează suportul pilot. Procedați la înlocuire deșurubând cele două șuruburi de închidere.

Completată înlocuirea, remontați în ordine corectă cruscotul și părțile relative.

AVERTIZARE

După ce ați realizat înlocuirea părților de alimentare a gazului e necesari să faceți o verificare a susținerii și a funcțiilor diverselor elemente.

INSTRUCȚIUNI PENTRU FOLOSIRE

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

Aparatul e destinat la folosirea profesională și trebuie să fie utilizat de personal calificat.

E recomandat utilizatorului să verifice că instalarea aparatului e realizată în mod corect. Constructorul nu răspunde de daunele care rezultă din instalarea rea, întreținerea necorectă, folosire necorectă.

Înainte de a pune în funcțiune Aparatul CITIȚI CU ATENȚIE INSTRUCȚIUNILE PENTRU FOLOSIREA CONȚINUTULUI DIN ACEASTĂ BROȘURĂ, cu mare atenție la mermele relative la dispozitivele de siguranță. Închideți mereu robinetele de alimentare de gaz cu scopul de a le utiliza mai ales în timpul operațiunilor de întreținere și reparare.

Urmați cu atenție normele de fierbere, cel puțin în prima perioadă de folosire, până când practica și experiența nu vă permit să alegeți personal timpurile și temperaturile. Înainte de a deschide Arzătorul faceți o spălare bună a părților de contact cu uleiul de gătit, cum e indicat în paragraful curățenie, deci încărcați uleiul până la linia de referință din cadă (nivel) după ce ați controlat că robinetul de descărcare e închis.

APRINDERE

Arzătorii sunt alimentați de o valvă de siguranță, termostatică.

Aprinderea Arzătorului pilot (serie 600) (fig. 10)

Apăsare buton (★) (3), așteptați timpul necesar pentru a lăsa să iasă aerul din tuburi, deci apăsați repetat pe butonul de la bucata electrică (2). Prin forul anume de pe cruscot verificați că flacăra pilot e deschisă. Mențineți



apăsând butonul (3) pentru unele secunde, apoi eliberați-l. Dacă flacăra pilot se închide repetați operațiunea.

Aprinderea arzătorului pilot (seria 700/900) (fig. 11)

Apăsăți și rotiți butonul în sensul acelor de ceasornic până la poziția (☼) (PILOT).

În această poziție, ținând butonul apăsând, apăsați în mod repetat butonul piezoelectricului până la aprinderea flăcării pilot. Pentru modelele (R), rotiți apoi butonul pentru activarea piezoelectricului (v. fig. 13).

Eliberați butonul după 5 secunde și rotiți-l în poziția dorită. Repetați operația în cazul în care flacăra pilot se stinge.

Aprinderea Arzătorului pilot (GL18...SGL18...9GL18...S9GL18...LX9GL18...9GL22...EL,S9GL22...EL,LX9GL22...EL) (fig. 11)

Rotiți în sens orar mânerul (1) până în poziție (☼). În această poziție apăsați mânerul până la deschiderea flăcării pilot. Eliberați mânerul după 60 de secunde și rotiți-l în poziție (●). Repetați operațiunea dacă flacăra pilot se stinge.

Aprindere arzători principali și reglarea temperaturii

Pentru a deschide Arzătorul principal rotiți ulterior mânerul în sens antiorar până la temperatura dorită. Valvola termostatului e semnată în poziții de la 1 la 8 pentru Serie 600 și de la 1 la 7 pentru Serie 700/900.

Valorile indicative ale temperaturii pentru fiecare poziție sunt următoarele:

Valva 8 poziț.

| Poziție | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|----------------|--------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Temperatura °C | Închis | 110 | 121 | 133 | 145 | 156 | 168 | 179 | 190 |

Valvola 7 pozis.

| Poziție | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|----------------|--------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Temperatura °C | Închis | 115 | 130 | 143 | 157 | 171 | 180 | 190 |

Aprinderea arzătorilor principali și reglarea temperaturii (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI)

Pentru aprinderea arzătorilor principali rotiți termostatul situat pe cruscot până la valoarea temperaturii dorite.

ÎNCHIDERE

Închiderea în timpul funcționării normale (fig. 9-10)

OPRIREA (SERIE 600) Pentru a opri arzătorii principali e suficient să rotiți mânerul (1) în poziție (☼) în această poziție rămâne aprinsă doar flacăra pilot. Pentru a opri total aparatul apăsați butonul de oprire (●) (4).

Înainte de o nouă aprindere așteptați circa 1 minut că valva se deblochează.

OPRIREA (SERIE 700/900) Pentru a opri arzătorii principali rotați mânerul (1) până la poziția (☼) în această poziție rămâne deschisă doar flacăra pilot. Pentru a închide total aparatul rotiți mânerul până la poziție (●).

OPRIRE (comenzi electronice) Pentru a opri arzătorii principali rotiți mânerul (1) până la poziție (☼) în această poziție rămâne deschisă doar flacăra pilot. Pentru a închide total aparatul rotiți mânerul până la poziție (●), apăsați

butonul START/STOP pe controlor electric.

Oprire (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI)

Pentru a opri arzătorii principali rotiți mânerul termostatului poziționat pe cruscot, până la valoarea zero, rotiți manopola (1) până la poziție (☼) în această poziție rămâne deschis numai flacăra pilot. Pentru a închide total aparatul rotiți mânerul (1) până la poziție (●).

Oprire în caz de probleme

În caz de probleme opriți alimentarea de gaz a aparatului.

Comportament în caz de probleme și de întrerupere prelungită de funcționare

În cazul în care aparatul trebuie să rămână inactiv pentru un timp prelungit sau în caz de problemă sau de funcționare neregulară, închide robinetul de legătură la rețeaua de gaz situat în exteriorul aparatului. După ce ați realizat toate operațiunile de curățare, suprafețele în oțel inox, bine uscate, trebuie să fie protejate cu produse care găsesc în mod normal în comerț, capabile de a fi protejate de fenomene de coruziune. În caz de probleme, anunțați serviciul de asistență.

MOD DE FUNCȚIONARE A COMENZILOR ELECTRONICE

Reglarea temperaturii de gătit (v. fig. 14)

Când friteuza este stinsă, cu cablul de alimentare conectat la rețea, display-ul "A" afișează valoarea temperaturii uleiului din interiorul cuvei.

Apăsăți ușor pe săgeți (B) pentru a mări sau a micșora valoarea temperaturii de gătit.

Display-ul va afișa valoarea temperaturii selecționate iar un semnal acustic va confirma că selectarea a fost înregistrată. La încheierea operației, display-ul va afișa din nou valoarea temperaturii din interiorul cuvei.

Reglarea temperaturii de gătit se poate efectua cu friteuza stinsă sau în funcțiune.

În cazul în care se va selecta o valoare de temperatură mai scăzută față de cea prezentă în interiorul cuvei, se va aștepta până la răcirea uleiului.

Aprindere și stingere (v. fig. 14)

Friteuza este dotată cu aprindere electrică a flăcării pilot, așadar asigurați-vă că ați conectat în mod corespunzător friteuza la rețeaua electrică.

Apăsăți și rotiți butonul rotund al ventilului în poziție de aprindere ☼, ținând apăsat pentru a aprinde flacăra pilot și, înainte de a elibera butonul, așteptați timp de câteva secunde încălzirea termocuplului.

Apăsăți și rotiți butonul rotund în poziție de funcționare ●, apoi, pentru a aprinde friteuza, țineți apăsată pentru câteva secunde tasta de aprindere "C", ledul verde "D" începe să licărească iar arzătoarele se aprind.

La atingerea temperaturii selectate friteuza va emite un semnal acustic, iar din acest moment va trece în modalitatea de menținere a temperaturii efectuând operațiuni de aprindere și de stingere repetate pentru a menține valoarea temperaturii uleiului constantă.

Va fi emis un semnal acustic de fiecare dată ce friteuza



atinge temperatura selectată.

Pentru a stinge friteuza, mențineți apăsată timp de câteva secunde tasta "C" iar arzătoarele se vor stinge și ledul verde "D" va înceta să licărească.

Va rămâne aprinsă doar flacăra pilot iar display-ul "A" va afișa temperatura uleiului din interiorul cuvei.

Pentru a stinge flacăra pilot, apăsați și poziționați butonul rotund al ventilului în poziția ●.

Funcția MELTING (v. fig. 14)

Funcția melting permite încălzirea uleiului fără creșterea bruscă a temperaturii, determinând funcționarea friteuzei în mod ciclic.

Această funcție este utilizată îndeosebi în anotimpurile reci, când uleiul tinde să se solidifice sau în cazul în care se folosește grăsime vegetală pentru prăjit.

Funcționând cu intermitență, friteuza topește grăsimea utilizată pentru prăjit fără riscul de a arde.

Pentru a activa funcția melting, mențineți apăsată timp de câteva secunde tasta "E", ledul roșu "F" va începe să licărească iar friteuza va începe să funcționeze în mod ciclic până la atingerea temperaturii de 100° C. ; după aceea, în mod automat, friteuza va trece în modalitate de funcționare continuă aducând temperatura uleiului la valoarea selectată.

Funcția melting poate fi activată și dezactivată în orice moment menținând apăsată timp de câteva secunde tasta "E".

Dacă funcția melting este activată înainte de aprinderea friteuzei, odată atinsă temperatura de 100° C., se va trece în mod automat în modalitatea de menținere a temperaturii uleiului la 100° C.

Pentru a reveni la funcționarea continuă, nu trebuie decât să apăsați pe săgețile "B"; în acest moment, friteuza va începe să încălzească uleiul până la atingerea temperaturii selectate.

ÎNGRIJIREA APARATULUI

AVERTIZĂRI ȘI SFATURI

Nivelul uleiului trebuie să fie mereu menținut între nivelele maxim și minim..

Nu deschide niciodată arzătorul dacă nivelul uleiului nu e corect. Schimbare uleiul frecvent: nu prelungi folosirea uleiului când culoarea sa devine maro și vâscozitatea sa crește. Nu încarca niciodată coșul mai mult de 50% din capacitatea sa: aceasta va permite gătirii rapide și siguranța folosirii. La introduce reea coșului în cadă se verifică o formare rapidă a spumei din cauza emulsiei dintre uleiul cald și apa conținută în mâncare. Dacă aceasta e excesivă , ridicați coșul și repuneți-l în așa fel că spuma dispăre.

În timpul frigerii mâncărilor, se desprind bucăți; părțile mai groase sunt depozitate pe grilă și cele mai mici pe fund, în zona rece. Pentru a evita că depozitele sunt păstrate în circulație și deci ard, trebuie să le verificați periodic. Operațiunea trebuie realizată când uleiul e rece și după ce ați lăsat să se decanteze resturile.

AVERTIZĂRI PENTRU FOLOSIREA GRĂSIMILOR SOLIDE (GRĂSIME)

În cazul că e utilizată grăsimea pentru fript , se pot crea

situații de pericol din cauza supraîncălzirii și a căzii mașinii de prăjit. Trebuie să procedați la înmuiera grăsimii gradual în baza modalităților prezentate:

Eliminați coșul, retina căzii și introduceți grăsimea solidă.

Lăsați să funcționeze aparatul în poziția de maximă putere pentru un minut circa, după această perioadă puneți-l în poziția pilot. Grăsimea la contact cu tuburile flacăra caldă se va descompune. Așteptați câteva minute pentru a garanta descumpunerea graduală fără supraîncălzire. Puneți în poziție de maxim aparatul pentru un alt minut și întoarceți-vă în poziție pilot. În acest punct, tuburile se vor încălzi suficient, așteptați deci că grăsimea devine complect lichidă și reintroduceți retina, cada și coșul. Doar când grăsimea va fi complet lichidă și în cantitate corectă se va proceda la o folosire corectă a mașinii de prăjit.

AVERTIZĂRI CU PRIVIRE LA FOLOSIREA ULEIULUI ÎNCINS

Este interzis orice comportament care poate duce la:

- Supraîncălzirea uleiului.
- Utilizarea neadecvată a friteuzei.
- Înlocuirea uleiului când friteuza este caldă.
- Utilizarea solvenților inflamabili pentru curățare.
- Umplerea incorectă a cuvei (peste sau sub nivel).
- Introducerea alimentelor umede, nescurse sau a apei în uleiul încins.

PARTEA A SEDIMENTELOR

După ce ați lăsat să se decanteze și uleiul la rece, extrageți retina cu mânerul având grijă să o țineți bine orizonta și să faceți o manevră dulce pentru a reține toate sedimentele cele mai mari depozitate aici.

a) Pentru modelele de suprafață (fig.8) (GL 8B - GL 8+8B - GL 8M - GL 8+8M - GL10B - GL 10+10B - GL 30B - GL 30M). Înainte de a deschide robinetul de descărcare (6), introduceți tubul (15) în gaură (5) în baza figurii. Deci după ce ați poziționat sub descărcare cada sau găleata metalică a capacității de 12 litri cel puțin, deschideți mânerul (6) după ce ați ridicat pernul (14).

La finalul descărcării închideți robinetul rotind mânerul (6) și eliminați tubul (15), manevrând contrar.

b) Pentru modele cu mobil (fig.9) Fiți siguri că vasul (9) dat în dotatie e introdus sub descărcare (8) deci rotiți fluturile de la descărcare care va deschide robinetul.

CURĂȚENIA

ATENȚIE!

- Înainte de curățenie opriți și lăsați să se răcească aparatul.
- În cazul în care aparatul cu alimentare electrică acționează pe întrerupătorul selecționat pentru dezactivarea alimentării electrice.

Curățenia cu atenție zilnică a aparatului garantează perfectă funcționare și durata lungă.

Suprafețele în oțel sunt curățate cu lichid pentru farfurii diluat cu apă foarte caldă cu o cârpă moale; **pentru murdăria mai groasă folosiți alcool etilic, acetonă sau alt solvent nehalogenat; nu folosiți detergenți praf abrazivi sau substanțe corozive ca acid clorhidric/**



muratic sau sulfuric. Folosirea acizilor poate compromite funcționarea și siguranța aparatului.

Nu folosiți perii, palete sau discuri abrazive realizate cu alte metale care ar putea provoca pete de rugină pentru contaminare. Pentru același motiv evitați contactul cu obiecte de fier.

Atenție la palaete sau la perii în oțel neoxidabil care nu contaminează suprafețele și nu pot cauza zgârieturi periculoase.

Dacă murdăria e accentuată, nu folosiți raspapir; recomandăm folosirea bureților sintetici (ex. burete Scotchbrite).

Dexclus și folosirea substanțelor pentru curățat argintul și faceți atenție la aburii acidului clorhidric sau sulfuric care provin din spălarea podelelor. Nu îndreptați jeturile de apă pe aparate pentru a nu le dăuna.

După curățenie, clătiți bine cu apă curată și uscați cu grijă utilizând o cârpă.

AVERTIZĂRI PENTRU INSTALATOR AUTORIZAT ANOMALIE

TERMOCUPLU

Nu rămâne deschisă flacăra pilot:

Înlocuire termocuplu.

TERMOSTAT DE SIGURANȚĂ

Nu rămâne deschisă flacăra pilot:

Dacă după ce ați înlocuit termocuplu flacăra pilot nu rămâne deschisă, lipiți firele în corespondența termostatului de siguranță. Dacă inconvenientul s-a rezolvat, înlocuiți termostatul de siguranță.

Intervine termostatul de siguranță

Rearmare termostatul. Repornire mașina și controlați temperatura uleiului cu mașina la regim. Termostatul de siguranță e stabilit pentru a interveni în intervalul cuprins între 211 °C și 230 °C.

Verificare prin termometru la introducerea la temperatura de pornire termostatul. Dacă se intervene la temperaturi inerioare trebuie înlocuit. Dacă se intervene la temperatura prevăzută defectul e de imputat valvei (bulb sau capilar).

VALVA

Pentru niciun motiv nu trebuie umbra la valva.

Nu înlocuiți nici interveniți pe capilar și/sau bulb.

Valvele la care s-a umbra nu vor fi înlocuite în garanție.

Intervine termostat de siguranță:

După ce ați verificat temperatura uleiului înlocuiți valva.

Nu rămâne deschisă flacăra pilot:

Dacă după ce ați înlocuit termocuplu și ați legat firele la termostatul de siguranță, se prezintă încă anomalia, problema e din cauza electrocalamității valvei.

Dacă valva e în garanție: înlocuiți valva. Scăzute termenele de garanție (24 luni de la data de fabricare a valvei): înlocuiți doar electrocalamita.

APRINDERE BUCATĂ ELECTRICĂ

Nu se vede scântea:

Verificare viziv starea bună a bucății (nu trebuie să fie murdărie de ulei) și firul nu trebuie tăiat sau rupt.

Fiți siguri în plus că e legat la caroserie cu ajutorul firului și/ sau la contact pe cruscot. Verificată starea bună a bucății și firul înlocuiți bujia.



INFORMAȚII PENTRU UTILIZATORI

În vederea aplicării Directivelor 2002/95/CE, 2002/96/CE și 2003/108/CE, relative la reducerea folosirii substanțelor periculoase la aparaturile electrice și electronice, precum și la eliminarea deșeurilor.

Simbolul coșului tăiat care se află pe aparat sau pe ambalaj indică faptul că produsul, la finalul vieții sale utile, trebuie să fie colectat separat de alte deșeuri. Colectarea diferențiată a aparaturii prezente ajunsă la finalul vieții este organizată și gestionată de producător. Utilizatorul care va dori să se elibereze de aparatura proprie va trebui așadar să contacteze producătorul și să urmeze sistemul pe care acesta l-a adoptat pentru a permite colectarea separată a aparaturii ajunse la finalul vieții. Colectarea diferențiată adecvată în vederea inițierii procesului succesiv de reciclare a aparaturii, de tratare și de eliminare compatibil cu mediul înconjurător, contribuie la evitarea posibilelor efecte negative asupra mediului și a sănătății și favorizează reutilizarea și/sau reciclarea materialelor din care este compusă aparatura.

Eliminarea abuzivă a produsului de către cel care o deține duce la aplicarea sancțiunilor administrative prevăzute de normativa în vigoare.

CERTIFICAT DE GARANȚIE

FIRMA: _____

STRADA: _____

COD POȘTAL: _____ LOCALITATE: _____

PROVINCIA: _____ DATA INSTALĂRII: _____

MODEL _____

NUMĂR MATRICOL _____

RO

AVERTIZARE

Fabricantul nu își asumă nicio responsabilitate pentru eventualele inexactități ale prezentului manual, datorate erorilor de transcriere sau de tipar. Fabricantul își rezervă dreptul de a modifica produsul după cum consideră util sau necesar, fara a aduce daune caracteristicilor principale. Fabricantul nu își asumă nicio responsabilitate pentru nerespectarea strictă a normelor expuse în acest manual. Fabricantul nu își asumă nicio responsabilitate pentru daunele directe sau indirecte datorate unei instalări incorecte, modificărilor, întreținerii de proastă calitate, utilizării necorespunzătoare



Руководство с инструкциями

| | |
|------------------------|------------|
| Размеры | 244 |
| Технические данные | 246 |
| Специальные инструкции | 248 |



ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ – СЕРИИ 600

| Аппарат тип | Описание | Размеры: (Дл. Шир. Выс) Рабочая поверхность (общая высота) | Тип |
|-------------|---------------------------------------|--|-----|
| GL8B | Газовая настольная фритюрница Lt.8 | mm 300x600x290 (410) | A1 |
| GL8M | Газовая фритюрница с тумбочкой Lt.8 | mm 300x600x900 (1020) | A1 |
| GL8+8B | Газовая настольная фритюрница Lt.8+8 | mm 600x600x290 (410) | A1 |
| GL8+8M | Газовая фритюрница с тумбочкой Lt.8+8 | mm 600x600x900 (1020) | A1 |

ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ – СЕРИИ 700

| Аппарат тип | Описание | Размеры: (Дл. Шир. Выс) Рабочая поверхность (общая высота) | Тип |
|-------------|---|--|-----|
| GL10B | Газовая настольная фритюрница Lt.10 | mm 400x700x290 (430) | A1 |
| GL10M | Газовая фритюрница с тумбочкой Lt.10 | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL7+7M | Газовая фритюрница с тумбочкой Lt.7+7 | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL10+10B | Газовая настольная фритюрница Lt.10+10 | mm 800x700x290 (430) | A1 |
| GL10+10M | Газовая фритюрница с тумбочкой Lt.10+10 | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL15M | Газовая фритюрница с тумбочкой Lt.15 | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL15+15M | Газовая фритюрница с тумбочкой Lt.15+15 | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL18MI | Газовая фритюрница с тумбочкой Lt.18 | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL18MI-E | Газовая фритюрница с тумбочкой Lt.18 | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL18+18MI | Газовая фритюрница с тумбочкой Lt.18+18 | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL18+18MI-E | Газовая фритюрница с тумбочкой Lt.18+18 | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL20M | Газовая фритюрница с тумбочкой Lt.20 | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL20+20M | Газовая фритюрница с тумбочкой Lt.20+20 | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL30B | Газовая настольная фритюрница Lt.25 | mm 800x700x290 (430) | A1 |
| GL30M | Газовая фритюрница с тумбочкой Lt.25 | mm 800x700x900 (1040) | A1 |

ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ – СЕРИИ 900

| Аппарат тип | Описание | Размеры: (Дл. Шир. Выс) Рабочая поверхность (общая высота) | Тип |
|---------------|--|--|-----|
| 9GL18MI | Газовая фритюрница с тумбочкой Lt.18 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18MIEL | Газовая фритюрница с тумбочкой с электронным управлением Lt.18 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18+18MI | Газовая фритюрница с тумбочкой Lt.18+18 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18+18MIEL | Газовая фритюрница с тумбочкой с электронным управлением Lt.18+18 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22M | Газовая фритюрница с тумбочкой Lt.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22M/R | Газовая фритюрница с тумбочкой с регулятором давления Lt.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22M | Газовая фритюрница с тумбочкой Lt.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22M/R | Газовая фритюрница с тумбочкой с регулятором давления Lt.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22MEL | Газовая фритюрница с тумбочкой с электронным управлением Lt.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22MEL/R | Газовая фритюрница с тумбочкой с электронным управлением с регулятором давления Lt.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22MEL | Газовая фритюрница с тумбочкой с электронным управлением Lt.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22MEL/R | Газовая фритюрница с тумбочкой с электронным управлением с регулятором давления Lt.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |



ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ – СЕРИИ S700

| Аппарат тип | Описание | Размеры: (Дл. Шпр. Выс) Рабочая поверхность (общая высота) | Тип |
|--------------|---|--|-----|
| SGL18MI | Газовая фритюрница с тумбочкой Lt.18 | mm 400x730x900 (1090) | A1 |
| SGL18MIEL | Газовая фритюрница с тумбочкой с электронным управлением i Lt.18 | mm 400x730x900 (1090) | A1 |
| SGL18+18MI | Газовая фритюрница с тумбочкой Lt.18+18 | mm 800x730x900 (1090) | A1 |
| SGL18+18MIEL | Газовая фритюрница с тумбочкой с электронным управлением i Lt.18+18 | mm 800x730x900 (1090) | A1 |

ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ – СЕРИИ S900

| Аппарат тип | Описание | Разм.: (ЛхРхН) Рабочая поверхность (всего) | Тип |
|----------------|--|--|-----|
| S9GL18MI | Газовая фритюрница с тумбочкой Lt.18 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL18MIEL | Газовая фритюрница с тумбочкой с электронным управлением Lt.18 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL18+18MI | Газовая фритюрница с тумбочкой Lt.18+18 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL18+18MIEL | Газовая фритюрница с тумбочкой с электронным управлением Lt.18+18 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22M | Газовая фритюрница с тумбочкой Lt.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22MEL | Газовая фритюрница с тумбочкой с электронным управлением Lt.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22M | Газовая фритюрница с тумбочкой Lt.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22MEL | Газовая фритюрница с тумбочкой с электронным управлением Lt.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22M/R | Газовая фритюрница с тумбочкой с регулятором давления Lt.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22MEL/R | Газовая фритюрница с тумбочкой с электронным управлением с регулятором давления Lt.22 | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22M/R | Газовая фритюрница с тумбочкой с регулятором давления Lt.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22MEL/R | Газовая фритюрница с тумбочкой с электронным управлением с регулятором давления Lt.22+22 | mm 800x900x900 (1065) | A1 |

ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ – СЕРИИ LX900 TOP

| Аппарат тип | Описание | Размеры: (Дл. Шпр. Выс) Рабочая поверхность (общая высота) | Тип |
|-------------|--|--|-----|
| LX9GL18IEL | Консольная газовая фритюрница – электронное управление Lt. 18 | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22EL | Консольная газовая фритюрница – электронное управление Lt. 22 | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22EL/R | Консольная газовая фритюрница – электронное управление с регулятором давления Lt. 22 | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL18I | Консольная газовая фритюрница Lt. 18 | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22 | Консольная газовая фритюрница Lt. 22 | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22/R | Консольная газовая фритюрница с регулятором давления Lt. 22 | mm 400x900x580 (840) | A1 |



RU

ГАЗОВЫЕ ФРИГТОРНИЦЫ – СЕРИИ 600

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

| МОДЕЛЬ | Номинальная мощность | Расход ГПП G30/31 | Расход Метан G20 | Расход Метан G25 | Первичный воздух для горения | Тип конструкции | Номинальная электрическая мощность | Напряжение | Кабель H07RN-F сеч. | Цилиндрическая горелка | | Горелка с круглой головкой ЛВ | | Горелка с овальной головкой | |
|--------|----------------------|-------------------|------------------|------------------|------------------------------|-----------------|------------------------------------|------------|---------------------|------------------------|------|-------------------------------|------|-----------------------------|----|
| | kW | kg/h | m³/h | m³/h | m³/h | | | | | kW | n° | kW | n° | kW | n° |
| GL6B | 6,6 | 0,52 | 0,70 | 0,81 | 13,2 | A1 | | Уас | mm Ø | 1 | 3,30 | 1 | 3,30 | | |
| GL8M | 6,6 | 0,52 | 0,70 | 0,81 | 13,2 | A1 | | | | 1 | 3,30 | 1 | 3,30 | | |
| GL8+8B | 13,2 | 1,03 | 1,40 | 1,62 | 26,4 | A1 | | | | 2 | 3,30 | 2 | 3,30 | | |
| GL8+8M | 13,2 | 1,03 | 1,40 | 1,62 | 26,4 | A1 | | | | 2 | 3,30 | 2 | 3,30 | | |

ГАЗОВЫЕ ФРИГТОРНИЦЫ – СЕРИИ 700

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

| МОДЕЛЬ | Номинальная мощность | Расход ГПП G30/31 | Расход Метан G20 | Расход Метан G25 | Первичный воздух для горения | Тип конструкции | Номинальная электрическая мощность | Напряжение | Кабель H07RN-F сеч. | Цилиндрическая горелка | | Горелка с круглой головкой ЛВ | | Горелка с овальной головкой | |
|-----------------------|----------------------|-------------------|------------------|------------------|------------------------------|-----------------|------------------------------------|------------|---------------------|------------------------|------|-------------------------------|------|-----------------------------|------|
| | kW | kg/h | m³/h | m³/h | m³/h | | | | | kW | n° | kW | n° | kW | n° |
| GL10B | 6,9 | 0,54 | 0,73 | 0,85 | 13,8 | A1 | | Уас | mm Ø | 1 | 3,45 | 1 | 3,45 | | |
| GL10M | 6,9 | 0,54 | 0,73 | 0,85 | 13,8 | A1 | | | | 1 | 3,45 | 1 | 3,45 | | |
| GL7+7M | 9,2 | 0,72 | 0,97 | 1,13 | 18,4 | A1 | | | | | | | | 2 | 4,60 |
| GL10+10B | 13,8 | 1,08 | 1,46 | 1,70 | 27,6 | A1 | | | | 2 | 3,45 | 2 | 3,45 | | |
| GL10+10M | 13,8 | 1,08 | 1,46 | 1,70 | 27,6 | A1 | | | | 2 | 3,45 | 2 | 3,45 | | |
| GL15M | 12,7 | 0,99 | 1,34 | 1,56 | 25,4 | A1 | | | | | | | | 3 | 4,23 |
| GL15+15M | 25,4 | 1,99 | 2,69 | 3,13 | 50,8 | A1 | | | | | | | | 6 | 4,23 |
| GL18M - GL18M-E | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | | | |
| GL18+18M - GL18+18M-E | 28 | 2,2 | 3 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | | | |
| GL20M | 16,5 | 1,29 | 1,75 | 2,03 | 33 | A1 | | | | | | | | 3 | 5,50 |
| GL20+20M | 33 | 2,58 | 3,49 | 4,06 | 66 | A1 | | | | | | | | 6 | 5,50 |
| GL30B | 17,5 | 1,37 | 1,85 | 2,15 | 35 | A1 | | | | 4 | 4,38 | | | | |
| GL30M | 17,5 | 1,37 | 1,85 | 2,15 | 35 | A1 | | | | 4 | 4,38 | | | | |

FRIGGITRICI A GAS - SERIE S700

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

| МОДЕЛЬ | Номинальная мощность | Расход ГПП G30/31 | Расход Метан G20 | Расход Метан G25 | Первичный воздух для горения | Тип конструкции | Номинальная электрическая мощность | Напряжение | Кабель H07RN-F сеч. | Цилиндрическая горелка | | Горелка с круглой головкой ЛВ | | Горелка с овальной головкой | |
|--------------------------|----------------------|-------------------|------------------|------------------|------------------------------|-----------------|------------------------------------|------------|---------------------|------------------------|----|-------------------------------|----|-----------------------------|----|
| | kW | kg/h | m³/h | m³/h | m³/h | | | | | kW | n° | kW | n° | kW | n° |
| SGL18M1 - SGL18M1E | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | | | |
| SGL18+18M1 - SGL18+18M1E | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | | | |



ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ – СЕРИИ 900

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

| МОДЕЛЬ | Номинальная мощность | Расход ГПП G30/31 | Расход Г20 | Расход Metan G25 | Первичный воздух для горения | Тип конструкции | Номинальная электрическая мощность | Напряжение V _{ac} | Кабель H07RN-F сеч. | Цилиндрическая горелка | Горелка с круглой головкой ПР | Горелка с круглой головкой ЛВ | Горелка с овальной головкой |
|-----------------------------|----------------------|-------------------|-------------------|-------------------|------------------------------|-----------------|------------------------------------|----------------------------|---------------------|------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | | kW | | | | n° | kW | n° |
| 9GL18MI - 9GL18MEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | |
| 9GL18+18MI - 9GL18+18MEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | |
| 9GL22M - 9GL22M/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | | | | | | | 3 6,67 |
| 9GL22+22M - 9GL22+22M/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | | | | | | | 6 6,67 |
| 9GL22MEL - 9GL22MEL/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 3 6,67 |
| 9GL22+22MEL - 9GL22+22MEL/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 6 6,67 |

ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ – СЕРИИ S900

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

| МОДЕЛЬ | Номинальная мощность | Расход ГПП G30/31 | Расход Metan G20 | Расход Metan G25 | Первичный воздух для горения | Тип конструкции | Номинальная электрическая мощность | Напряжение V _{ac} | Кабель H07RN-F сеч. | Цилиндрическая горелка | Горелка с круглой головкой ПР | Горелка с круглой головкой ЛВ | Горелка с овальной головкой |
|-------------------------------|----------------------|-------------------|-------------------|-------------------|------------------------------|-----------------|------------------------------------|----------------------------|---------------------|------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | | kW | | | | n° | kW | n° |
| S9GL18MI - S9GL18MEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | |
| S9GL18+18MI - S9GL18+18MEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | |
| S9GL22M - S9GL22M/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | | | | | | | 3 6,67 |
| S9GL22MEL - S9GL22MEL/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 3 6,67 |
| S9GL22+22M - S9GL22+22M/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | | | | | | | 6 6,67 |
| S9GL22+22MEL - S9GL22+22MEL/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 6 6,67 |

ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ – СЕРИИ LX 900 TOR

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

| МОДЕЛЬ | Номинальная мощность | Расход ГПП G30/31 | Расход Metan G20 | Расход Metan G25 | Первичный воздух для горения | Тип конструкции | Номинальная электрическая мощность | Напряжение V _{ac} | Кабель H07RN-F сеч. | Цилиндрическая горелка | Горелка с круглой головкой ПР | Горелка с круглой головкой ЛВ | Горелка с овальной головкой |
|---------------------------------|----------------------|-------------------|-------------------|-------------------|------------------------------|-----------------|------------------------------------|----------------------------|---------------------|------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | | kW | | | | n° | kW | n° |
| LX9GL18I - LX9GL18MEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | |
| LX9GL18+18I - LX9GL18+18MEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | |
| LX9GL22I - LX9GL22MEL | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | | | | | | | 3 6,67 |
| LX9GL22MEL - LX9GL22MEL/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 3 6,67 |
| LX9GL22+22I - LX9GL22+22MEL | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | | | | | | | 6 6,67 |
| LX9GL22+22MEL - LX9GL22+22MEL/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 6 6,67 |



СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ

ВНИМАНИЕ!

Изображения указанные в данном разделе и разделах «ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ», «ИНСТРУКЦИИ К ГАЗОВЫМ МОДЕЛЯМ» и «ИНСТРУКЦИИ К ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ МОДЕЛЯМ» находятся на начальных страницах настоящего

ОПИСАНИЕ АППАРАТА

Прочная структура из нержавеющей стали, на 4 ножках, регулируемых по высоте.
Внешняя обшивка из хромоникелевой стали 18/10.
Нагрев происходит с помощью трубчатых горелок из хромированной стали, жаростойких и прочных.
регулировка температуры выполняется с помощью крана и предохранительных устройств

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Место установки

Рекомендуем установить прибор в хорошо проветриваемом помещении, желательно под вытяжкой. Можно установить аппарат отдельно или вместе с другим оборудованием.

Но в любом случае необходимо соблюдать минимальное расстояние 150 мм для боковых сторон и 150 мм для задней стороны, если аппарат будет находится возле стен из легко воспламеняющегося материала. Если не возможно выполнить эти предписания по расстояниям необходимо обеспечить адекватные меры безопасности против любого избыточного тепла, например, покрыть плиткой поверхность установки или установить защиту против излучения. Установить оборудование на столе или на плоскости из невоспламеняющегося материала. Перед тем, как выполнить подключение необходимо проверить на технической табличке аппарата или он подходит для имеющегося в распоряжении газа. Если аппарат работает на газу отличающемся от имеющегося в наличии, проконсультироваться в разделе «Работа с другими типами газа».

Предписания закона, технических правил и директив

Перед установкой ознакомится со следующими правилами:

- правила UNI CIG 8723;
- строительные регламенты и местные правила противопожарной безопасности;
- действующие правила техники безопасности;
- положения Организации поставщика Газа;
- положения Итальянской электротехнической комиссии
- положения Пожарной охраны

УСТАНОВКА

Сборка, установка и техобслуживание прибора должны выполняться компанией, уполномоченной местной Организацией поставщика газа в соответствии с действующими нормами.

Процедура установки

Для правильного выравнивания по уровню аппарата, необходимо отрегулировать по высоте ножки.

Подключение газа

Подключение к патрубку 1/2" G, находящемуся на аппарате может быть жестким или съемным, используя стандартный разъем. Использовать гибкие шланги, они должны быть из нержавеющей стали и соответствовать нормативным реквизитам. По завершению подсоединения необходимо проверить герметичность с помощью соответствующего спрея для определения утечки.

Вывод дыма

Оборудование должно устанавливаться в помещениях пригодных для вывода продуктов сгорания согласно правилам по установке. Оборудование считается (смотри таблицу «ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ»):

Газовым оборудованием типа «A1»

Не предусмотрено для подсоединения к вентиляционной системе.

Эти аппараты должны выводить продукты сгорания в соответствующие вытяжки, или похожее оборудование, подсоединенное к дымоходу или непосредственно выведенное наружу.

Если этого нет, разрешается использовать аспиратор выведенный наружу, с мощностью не менее требуемой, смотри таблицу «ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ», увеличенной на количество воздуха необходимого для операторов.

Подключение к электросети

Перед тем как подсоединить аппарат к сети необходимо проверить чтобы:

- Напряжение в сети соответствовало значениям, указанным на табличке
- Заземление работало



- Кабель подключения соответствовал мощности, потребляемой аппаратом

Также перед аппаратом должно быть установлено устройство, размыкающее контакты минимум на 3 мм, которое позволяет отсоединить аппарат по всем полюсам. Для этой цели могут использоваться, например, предохранительные выключатели. Многополюсный выключатель должен находиться рядом с аппаратом, соответствовать ему по характеристикам и иметь сечение, пригодное для аппарата. Кабель должен быть минимум типа H07 RN-F

ЖЕЛТО-ЗЕЛЕНый кабель заземления никогда не должен разрываться выключателем.

Эквипотенциал

Аппарат должен быть подключен к эквипотенциальной системе. Предусмотренный для него зажим находится рядом с входом кабеля.

Он промаркирован с помощью этикетки.



ДОВОДКА

Предварительные операции по доводке

Перед началом работ по установке освободите аппарат от защитной пленки. Аккуратно очистите рабочую поверхность и внешние части теплой водой и моющим средством с помощью влажной ветоши, затем вытереть его на сухую.

Запуск

Перед запуском целесообразно проверить, чтобы характеристики аппаратуры (категория и тип используемого газа) соответствовали типологии и группе газов, подающихся в данном месте.

В противном случае нужно перейти на необходимое типологию газа или привести оборудование в соответствие к типологии требуемого газа (см. параграф "Работа с другими типами газа"). Для запуска в работу придерживайтесь инструкций по использованию.

Проверка мощности

Используйте сопла для номинальной мощности, предусмотренные на аппаратах.

Мощность может быть двух типов:

- номинальная, приведенная на табличке аппарата
 - уменьшенная
- Данные сопла приведены в таблице "ГОРЕЛКИ".

Давление подачи газа должно находиться в следующих диапазонах:

- от 18 до 22,5 мбар для газов первой типологии (метан)
- от 27 до 37 мбар для газов третьей типологии (бутан-пропан)

Вне этих границ давления аппараты работать не могут. Если предполагается в дальнейшем контролировать мощность, можно это сделать с помощью счетчика, следуя так называемому «волюметрическому методу». По правилам достаточно проверять правильность работы сопел.

Проверка давления на входе (Рис.4)

Давление на входе замеряется манометром (разрешение мин. 0,1 мбар).

Снять винт (А) с приемника давления и подсоединить манометр: произвести измерение, обратно герметично завинтить винт (А).

ВАЖНО: Проверка давления должна осуществляться при условии, что вся газовая аппаратура подсоединена и работает.

Контроль мощности по волюметрическому методу

С помощью газового счетчика и хронометра можно измерить потребление газа на единицу времени. Это значение сравнивается со значением E, рассчитываемым следующим образом

$$E = \frac{\text{Мощность горелки}}{\text{Тепловая мощность газа}}$$

Важно, чтобы измерение мощности производилось тогда, когда аппарат находится в состоянии инерции.

Значение мощности горелки, номинальной и сокращенной, рассчитываемой на основании номинального давления, можно получить, используя таблицу "ГОРЕЛКИ". Значение тепловой мощности газа может быть запрошено у местного поставщика газа.

Проверка функционирования

Проверить, соответствует ли тип используемых сопел типу, предусмотренному в таблице "ГОРЕЛКИ". Проверить, чтобы используемый редуктор давления имел пропускную способность выше суммы пропускных способностей, необходимой с учетом потребления всего подключенного оборудования. Проконтролировать, что трубопровод подачи газа соответствовал требованиям.

Проверка запальника

Для правильной регулировки пламя должно окружать термопару и должно не иметь внешних дефектов; в противном случае проверить, подходит ли форсунка для этого типа газа

Проверка первичного воздуха (Рис.5/6/7)

Регулировка выполняется с помощью трубы вен тури, регулируя отметку «Х» указанную в таблице «ГОРЕЛКИ» и проверяя пламя, которое должно быть однородным, с хорошим поступлением воздуха и не шумным.

Проверка функций

- Включить аппарат.
- Проверить герметичность газовых труб.
- Проверить пламя горелки, в том числе на минимуме.

Рекомендации для монтажника

- Объяснить и показать пользователю работу и эксплуатацию аппарата согласно инструкциям и вручить ему пособие с инструкциями
- проинформировать оператора, что любая работа



по реконструкции или модификации помещения, которая может повредить подачу воздуха для сгорания делает необходимым выполнение новой проверки работы аппарата.

Работа на других типах газа

Для перехода на газ другого типа, например на газ-метан или сжиженный газ, требуется использовать сопла, подходящие для горелки в соответствии с таблицей «ГОРЕЛКИ». Размер диаметра выражен в сотых долях миллиметров и указан на каждом сопле. Для моделей с регулировкой давления (R) необходимо проверить и отрегулировать давление на выходе. По окончании замены сопла нужно провести проверку функционирования аппарата, описанную в параграфе «ДОВОДКА» а также указать на технической табличке новый тип газа.

Регулировка давления на выходе модели «R»

Чтобы иметь доступ к регулировочному винту, необходимо снять крышку С (см.рис.12) выкрутив винт «D» и подняв отверткой за отверстие «E».

Подсоединить манометр к приемнику давления на выходе «В (выход)» и согласно таблице «ГОРЕЛКИ» отрегулировать значение давления на выходе с помощью отвертки и винта «F».

Замена сопла горелки

ДЛЯ МОДЕЛЕЙ НА 8, 10, 18 И 30 ЛИТРОВ

Снять панель выкрутив винты на нижней крае или на фронтальной части, затем снять сопла, которые на виду и заменить их на соответствующие согласно таблице «ГОРЕЛКИ». Осторожно во время снятия и установке на место прокладок.

ДЛЯ МОДЕЛЕЙ НА 7, 15, 20 И 22 ЛИТРОВ

Сопла доступны открыв дверцы шкафа. Выкрутить и заменить их на новые согласно таблице «ГОРЕЛКИ». Осторожно во время снятия и установке на место прокладок.

Регулировка запального пламени (Рис.Н)

Запальный огонь есть в соплах при постоянной подаче воздуха. Единственная операция, которую нужно производить, это замена сопел в зависимости от типа используемого газа:

- демонтировать переднюю панель вывернув фиксирующие винты (где необходимо).
- открутить обжимную гайку (№14) и снять обжимную конусообразную деталь (№15) и сопло запальника (№16).
- заменить сопло запальника на соответствующее согласно таблице «ГОРЕЛКИ».
- Выполнить замену сопла установить и затянуть обжимную гайку (№14) с соответствующей обжимной конусообразной деталью (№15).

если погаснет запальник.

Для восстановления работы необходимо повторить операцию по включению запальника.

Предохранительный термостат: срабатывает прерывая подачу газа в случае серьезных сбоях.

Он перезапускается в ручную, для этого необходимо снять гайку (№7)(рис.10-11). Если он срабатывает необходимо обратиться в службу техпомощи.

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Оборудование имеет конструкцию не требующую больших работ по техобслуживанию.

Но не смотря на это рекомендуем пользователю заключить контракт на техобслуживание для проведения контроля оборудования не реже одного раза в год специализированным персоналом нашей.

Службы техобслуживания или специализированным техником.

ЗАМЕНА КОМПЛЕКТУЮЩИХ (ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ)

Использовать только оригинальные запасные детали, поставляемые изготовителем. Замена деталей должна производиться лицами, имеющими разрешение на проведение работ!

Для некоторых моделей достаточно снять панель, вывернув винты на нижнем крае и фронтальной части, чтобы иметь доступ до частей, которые необходимо заменить, для других - достаточно открыть нижнюю дверцу.

ВНИМАНИЕ: опорожнить емкость перед тем как снять фронтальную панель и заменить комплектующие.

Газовый клапан: все штуцеры на виду. С помощью соответствующих ключей открутить штуцер входа, выхода газа, запальника и термопары. Открутить два винта крепления сбоку, заменить клапан. Вставить до упора шар.

Предохранительный термостат: отсоединить разъем термопары.

Открутить гайку крышки, открутить гайку крепления и заменить ее. Во время соединения

Разъемы проверить чтобы между ними был хороший контакт. Проверить чтобы шар термостата был хорошо вставлен до упора в своем гнезде.

Горелка: горелка закреплена двумя болтами и двумя гайками к рампе.

Вывернуть их, заменить горелку и вновь затянуть болты.

Термопара- Свеча зажигания: для облегчения замены этих двух

Комплектующих выкрутите два болта, которые фиксируют опору запальника. Замените их открутив

Предохранительный клапан: клапан с термопарой позволяет перекрыть подачу газа на главную горелку



зажимные винты.

Завершить замену установив корректно фронтальную панель и ее части.

После произведения замены деталей системы подачи газа необходимо произвести проверку герметичности и работы различных элементов.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПУСК

Прибор предназначен для профессионального использования и должен быть использован квалифицированным персоналом.

Пользователям рекомендуется проверить, чтобы установка устройства была сделана надлежащим образом. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные неправильной установкой, плохим обслуживанием, некомпетентностью в использовании.

Перед тем как запустить аппарат в эксплуатацию **ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ СОДЕРЖАЩИЕСЯ В ЭТОМ ПОСОБИИ** и уделить особое внимание разделу по технике безопасности.

Всегда закрывайте краны подачи газа в конце использования особенно во время операций технического обслуживания и ремонта. Тщательно соблюдать правила приготовления пищи, по крайней мере в начальный период использования, при условии, что практика и опыт не позволяют Вам лично выбрать времени и температуры приготовления пищи. Перед включением горелки, тщательно очистить части, находящиеся в контакте с маслом для жарки, как указано в пункте очистки, затем залейте масло до контрольной отметки резервуара (уровень), убедившись, что сливной кран закрыт.

ВКЛЮЧЕНИЕ

Горелки получают питание от предохранительного термостатического клапана.

Включение горелки запальника (серия 600)(рис.10)

Нажать на кнопку (3), подождать чтобы вышел воздух из труб и еще несколько раз нажать кнопку пьезоэлектрического зажигания (2).

Через отверстие на фронтальной панели проверить, включилась ли запальная горелка. Продержать нажатой кнопку (3) еще несколько секунд а потом отпустить. Если запальной огонь погас, то необходимо повторить операцию.

Включение горелки запальника (серия 700/900)(рис.11)

Нажать и повернуть по часовой стрелке ручку в положение ЗАПАЛЬНИК).

В этом положении удерживая нажатой ручку

одновременно нажать на кнопку пьезоэлектрического зажигания, чтобы зажглось пламя запальника. Продержать нажатой ручку термостата еще несколько секунд после включения. Для моделей (/R) еще раз повернуть ручку чтобы активировать пьезоэлектрическое зажигание (см.рис.13).

По истечению 5 секунд оставить ручку и повернуть ее в желаемое положение. Если запальной огонь погас, то необходимо повторить операцию.

Включение горелки запальника (GL18...,SGL18...,9GL18MI, S9GL18MIEL,LX9GL18IEL,S9GL22...,LX9GL22...) (рис.11)

Повернуть по часовой стрелке ручку (1) в положение . В этом положении нажать на ручку чтобы зажглось пламя запальника.

Отпустить по истечению 60 секунд ручку и повернуть ее в положение.

Если запальной огонь погас, то необходимо повторить операцию.

Включение основных горелок и регулировка температуры

Чтобы включить основную горелку, необходимо повернуть ручку против часовой стрелки до точки, соответствующей желаемой температуре.

Клапан термостата имеет положения от 1 до 8 для серии 600 и от 1 до 7 для серии 700/900.

Значения, указывающие температуру для каждой точки являются следующими:

Клапан 8 положений

| | | | | | | | | | |
|----------------|-----------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Положение | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Температура °C | Выключено | 110 | 121 | 133 | 145 | 156 | 168 | 179 | 190 |

Клапан 7 положений

| | | | | | | | | |
|----------------|-----------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Положение | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Температура °C | Выключено | 115 | 130 | 143 | 157 | 171 | 180 | 190 |

Включение основных горелок и регулировка температуры (GL18MI, GL18+18MISGL18MI, 9GL18MI)

Чтобы включить основную горелку, необходимо повернуть ручку термостата на фронтальной панели до точки, соответствующей желаемой температуре

ОТКЛЮЧЕНИЕ

Отключение во время нормального функционирования (рис.9-10)

ОТКЛЮЧЕНИЕ (СЕРИЯ 600) Для того чтобы выключить основные горелки достаточно повернуть ручку (1) в положение в этом.

Положении будет гореть только пламя запальника.

Чтобы отключить полностью аппарат достаточно нажать на кнопку отключения (4).

Перед новым включением подождать около 1 минуты чтобы разблокировался клапан.

ОТКЛЮЧЕНИЕ (СЕРИЯ 700/900) Для того чтобы выключить основные горелки достаточно повернуть ручку (1) в положение в этом

Положении будет гореть только пламя запальника.



Чтобы отключить полностью аппарат достаточно повернуть ручку в положение ●.

ОТКЛЮЧЕНИЕ (команди электроники) Для того чтобы выключить основные горелки достаточно повернуть ручку (1) в положение ✱ в этом положении будет гореть только пламя запальника. Для того чтобы отключить полностью аппарат достаточно повернуть ручку в положение ●, () и нажать на кнопку СТАРТ/СТОП на электронном управлении.

Отключение (GL18MI, GL18+18MISGL18MI, 9GL18MI)

РЧтобы отключить основные горелки повернуть ручку термостата расположенной на фронтальной панели, до отметки ноль, повернуть ручку (1) до положения ✱ в этом положении горит только пламя запальника. Для того чтобы отключить полностью аппарат достаточно повернуть ручку (1) в положение ●.

Отключение в случае поломки

В случае поломок, продолжительного простоя немедленно закрыть кран соединения с газовой линией, который находится на наружной стороне аппарата. После того как вы выполнили все операции по очистке, поверхности из нержавеющей стали хорошо высушенные должны покрываться продуктом защищающим от коррозии, который можно купить в торговой сети. В случае поломки обратиться в сервисную службу.

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННОГО УПРАВЛЕНИЯ

Регулировка температуры жарки (смотри рис. 14)

При выключенной фритюрнице, кабель питания подключен к сети, дисплей «А» показывает значение температуры масла в ванной.

Чтобы увеличить или уменьшить температуру жарки необходимо слегка коснуться стрелок (В).

На дисплее появится значение выбранной температуры и прозвучит акустический сигнал, который подтверждает что выбранная температура зарегистрирована.

По завершению операции на дисплее снова появится значение температуры масла в ванной фритюрницы.

Регулировка температуры жарки может выполняться, как с включенной, так и с выключенной фритюрницей.

Если вы установите температуру ниже температуры масла в ванной, необходимо подождать пока масло остынет.

Включение и выключение (смотри рис. 14)

Фритюрница оснащена электрическим зажиганием пилотного пламени, поэтому убедитесь что вы правильно подключили фритюрницу к электросети.

Нажать и повернуть ручку крана в положение включения ✱, удерживать нажатой пока не зажжется пламя пилот и прежде чем отпустить ручку подождать еще несколько секунд, чтобы нагрелась термопара.

Нажать и повернуть ручку в положение функционирования ◊ и чтобы включить фритюрницу держать нажатой на протяжении нескольких секунд кнопку включения «С», зеленый светодиод «D» начнет мигать и горелки загорятся.

При достижении заданной температуры, фритюрница

издаст звуковой сигнал и перейдет в режим поддержания температуры и будет постоянно включаться и выключаться для поддержки постоянного значения температуры масла.

Каждый раз когда масло достигнет установленной температуры фритюрница издаст звуковой сигнал.

Для того, чтобы выключить фритюрницу необходимо удерживать нажатой несколько секунд кнопку «С», горелки выключатся, а зеленый светодиод «D» прекратит мигать.

Останется гореть только запальник и на дисплее «А» можно будет увидеть температуру масла в ванне.

Чтобы выключить пилотное пламя нажать и повернуть ручку крана в положение ●.

Функция MELTING (смотри рис. 14)

Функция melting позволяет нагревать масло без резкого повышения температуры, позволяя работать фритюрнице в циклическом режиме.

Эта функция используется в основном в холодный период года, когда масло может застыть, или в случае использования растительного жира для жарки. Периодически включаясь фритюрница растапливает жир, избегая его подгорания.

Для того чтобы активировать функцию melting необходимо удерживать нажатой несколько секунд кнопку «Е», красный светодиод «F» начнет мигать, фритюрница начнет работать в циклическом режиме до достижения 100° С. , после чего автоматически перейдет в постоянный режим работы, доводя температуру масла до установленного значения.

Функцию melting можно подключить и отключить в любой момент удерживая нажатой несколько секунд кнопку «Е».

Если функция melting подключится раньше включения фритюрницы, после того как будет достигнута температура 100°С, аппарат автоматически перейдет в поддерживающий режим работы, при котором температура масла будет поддерживаться на уровне 100° С.

Для того чтобы вернуться в постоянный режим работы достаточно нажать на стрелки «В», после чего фритюрница начнет нагревать масло до установленной температуры.

УХОД ЗА ПРИБОРОМ

РЕКОМЕНДАЦИИ И СОВЕТЫ

Уровень масла должен всегда находится между минимальным и максимальным.

Никогда не включайте фритюрницу если уровень масла не правильный.

Заменять часто масло: если масло стало коричневым и вязким не использовать его больше.

Не загружать корзины более чем на 50% их объема – это позволяет быстро жарить и обеспечивает безопасность в эксплуатации аппарата.

Во время погружения в емкость корзина образует пену вследствие контакта холодного масла и воды в продуктах питания. Если этой пены очень много, поднять корзину и снова погрузить чтобы дать возможность исчезнуть пене.



Во время жарки еды отрываются ее части; Части более крупные оседают на решетке и самые маленькие на дно в холодную зону. Чтобы избежать данных частиц в циркуляции и значит они горят, необходимо периодически проводить их удаление. Удаление выполняется при холодном масле и после того, как дали осесть частицам на дно.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ТВЕРДЫХ ЖИРОВ (СВИННОЙ ЖИР)

Если свиной жир используется для жарки, могут создаться опасные ситуации из-за перегрева жира или емкости фритюрницы. Необходимо сначала приступить к топленю жира на поэтапной основе в соответствии с процедурами, изложенными ниже:

Снять корзину, сетку емкости и положить жир. Включить аппарат на максимальной мощности и оставить работать фритюрницу около одной минуты после этого перевести в режим работы на запальнике. Жир в контакте с горячими трубками начнет плавиться. Подождать несколько минут чтобы обеспечить постепенное топление без перегрева. Установить фритюрницу на максимальную мощность еще на одну минуту и вернуться опять в положение запальника. Трубы будут достаточно нагреты и останется только подождать полного растопления жира, затем вставить сетку и корзину в емкость. Только когда жир будет полностью в жидком состоянии и в нужном количестве можно приступить к правильной эксплуатации фритюрницы.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ГОРЯЧЕГО МАСЛА

Запрещены следующие действия :

- Перегреть масло.
- Использовать фритюрницу несоответствующим ее назначению образом .
- Заменять масло в еще горячей фритюрнице
- Использовать для очистки воспламеняющиеся растворители
- Неправильно заполнять бачок (выше или ниже указанного уровня)
- Погружать влажные, необсушенные продукты или провоцировать контакт воды с горячим маслом.

ОЧИСТКА ОТ ОСАДКОВ

После того как осадки осели на дно и масло остыло снять сетку с ручками, держа ее горизонтально и не взбалтывать осадки чтобы они остались все на дне сетки.

А) Для настольных моделей (рис.8) (6GL18B - GL 8B - GL 8+8B - GL10B - GL 10+10B - GL 30B). Перед тем как открыть сливной кран (6), вставить трубку (15) в отверстие (5) как показано на рисунке. После того как установите под сливом лоток или металлическое ведро емкостью не меньше 12 литров, открыть рычаг (6) после того как был поднят штифт (14). После того как все сплосило закрыть кран повернув рычаг (6) и изъять

трубку (15).

б) Для моделей с тумбочкой (рис.9) Проверить чтобы лоток (9) из комплекта был вставлен под слив (8) затем повернуть дроссель который откроет сливной кран.

ЧИСТКА ВНИМАНИЕ!

- Перед чисткой выключите прибор и дайте ему остыть.
- Если прибор работает на электрическом питании необходимо его отключить от электросети

Тщательная ежедневная уборка устройства гарантирует его идеальную работу и длительный срок службы.

Стальные поверхности должны быть очищены с жидкостью для мытья посуды. Для этого необходимо развести ее в горячей воде и использовать влажную мягкую ветошь, для более сильных загрязнений используйте этиловый спирт, ацетон или другие дегалогенированные растворители, **не используйте абразивный, чистящий порошок, или коррозионных веществ, таких как соляная кислота или серная кислота. . Использование кислот может нарушить функциональность и безопасность прибора.** Не используйте щетки, металлические мочалки или абразивные диски изготовлены из других металлов или сплавов, которые могут вызвать пятна ржавчины. По этой же причине избегайте контакта с металлическими предметами. Осторожно с нержавеющей стальными щетками или жесткими мочалками, даже если они не оставляют следов ржавчины, могут поцарапать поверхность.

Металлический порошок, стружка и железосодержащий материал, если вступает в контакт с поверхностью из нержавеющей стали может дать начало образованию пятен ржавчины.

Если загрязнение сильное, не используйте ни в коем случае наждачную или шлифовальную бумагу. Рекомендуем в качестве альтернативы использовать синтетические губки (например, губку Scotchbrite). Следует также исключить использование веществ для чистки серебра и внимательно следить за испарениями соляной или серной кислоты, появляющихся, например, при мытье пола.

Не направлять струи воды непосредственно на оборудование, чтобы не повредить его. После чистки аккуратно сполоснуть чистой водой и осторожно вытереть до суха чистой ветошью.

После выполнения всех операций по очистке на сухие поверхности из нержавеющей стали нанести защитный слой с помощью специальных продуктов против коррозии имеющихся в продаже.

РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ УПОЛНОМОЧЕННОГО МОНТАЖНИКА СБОИ

ТЕРМОПАРА

Гаснет пламя запальника:

Заменить термопару

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ ТЕРМОСТАТ

Если после замены термопары пламя запальника гаснет сделать перемычку между проводами возле



предохранительного термостата.

Если неполадка устранена, заменить предохранительный термостат. Срабатывает предохранительный термостат: восстановить термостат. Включить машину и проверить температуру масла в рабочем состоянии машины. Предохранительный термостат срабатывает на промежутке между 211 °C и 230°C.

С помощью термометра проверить температуру срабатывания термостата. Если срабатывает при температуре ниже положенной его необходимо заменить. Если срабатывает при положенной температуре проблема в клапане (шар или капилляр).

КЛАПАН

Per nessun motivo deve essere manomessa la valvola. Non sostituire né intervenire sul capillare e/o sul bulbo. Le valvole manomesse non saranno sostituite in garanzia.

Запрещается вмешиваться в клапан. Не заменять его не выполняя работы на капилляре и/или на шаре.

Разобранные клапаны не подлежат замене по гарантии.

Гаснет пламя запальника:

Если после замены термопары и установки перемычки на проводах возле предохранительного термостата присутствует эта проблема значит причина в электромагните клапана.

Если клапан на гарантии: заменить клапан. По окончании срока гарантии (24 месяца после даты производства клапана): заменить только электромагнит.

ПЬЕЗОЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ЗАЖИГАНИЕ

Проверить визуально состояние пьезо (не должно быть масла на нем) и проводок не должен быть разрезанным или обтертым.

Проверить также чтобы был правильно соединен с корпусом с помощью проводка и/или контакта на фронтальной панели.

После проверки состояния пьезо и проводка заменить свечку.



ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ

Во исполнение Директив 2002/95/ЕС, 2002/96/ЕС и 2003/108/ЕС, касающихся сокращения использования опасных веществ в электрических и электронных приборах, а также переработки отходов.

Символ перечеркнутого мусорного бака, нанесенный на прибор или на его упаковку, означает, что изделие в конце срока эксплуатации должно выбрасываться отдельно от других отходов. Раздельная утилизация данного прибора по окончании его срока эксплуатации организуется и управляется производителем. Пользователь, который желает сдать на утилизацию данный прибор, должен, связаться с производителем и следовать его схеме раздельного сбора отходов в конце срока службы изделия. Правильный раздельный сбор для последующей отправки, вышедшего из строя, прибора на вторсырье, обработку и переработку, помогает предотвратить возможное вредное воздействие на окружающую среду и на здоровье людей и способствует повторному использованию и/или переработке материалов, из которых состоит прибор.

Незаконная утилизация изделия владельцем ведет к применению административных санкций, предусмотренными действующими нормами.

ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

ФИРМА: _____

УЛИЦА: _____

ПОЧТОВЫЙ ИНДЕКС: _____ ГОРОД: _____

ОБЛАСТЬ: _____ ДАТА УСТАНОВКИ: _____

МОДЕЛЬ _____

ЗАВОДСКОЙ НОМЕР _____

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Изготовитель не несет ответственности за неточности в данной брошюре, вызванные ошибками при печати, а также оставляет за собой право вносить в изделие изменения, которые сочтет полезными или необходимыми, не влияющие на основные характеристики. Изготовитель не несет ответственности в случае, если не были в точности соблюдены правила, изложенные в данном руководстве. Изготовитель не несет ответственности за прямой и косвенный ущерб, нанесенный неправильной установкой, неправильным выполнением работ, плохим техническим обслуживанием и некорректным использованием.



Kullanım Kılavuzu

| | |
|----------------|------------|
| Ebatlar | 257 |
| Teknik veriler | 259 |
| Özel bilgiler | 261 |



GAZLI FRİTÖZLER - 600 SERİSİ

| Cihaz tipi | Tanım | Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik) | Tip |
|------------|-------------------------------------|---|-----|
| GL8B | 8 litrelik gazlı tezgah fritözü | mm 300x600x290 (410) | A1 |
| GL8M | 8 litrelik gazlı donanımlı fritöz | mm 300x600x900 (1020) | A1 |
| GL8+8B | 8+8 litrelik gazlı tezgah fritözü | mm 600x600x290 (410) | A1 |
| GL8+8M | 8+8 litrelik gazlı donanımlı fritöz | mm 600x600x900 (1020) | A1 |

GAZLI FRİTÖZLER - 700 SERİSİ

| Cihaz tipi | Tanım | Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik) | Tip |
|-------------|---------------------------------------|---|-----|
| GL10B | 10 litrelik gazlı tezgah fritözü | mm 400x700x290 (430) | A1 |
| GL10M | 10 litrelik gazlı donanımlı fritöz | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL7+7M | 7+7 litrelik gazlı donanımlı fritöz | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL10+10B | 10+10 litrelik gazlı tezgah fritözü | mm 800x700x290 (430) | A1 |
| GL10+10M | 10+10 litrelik gazlı donanımlı fritöz | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL15M | 15 litrelik gazlı donanımlı fritöz | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL15+15M | 15+15 litrelik gazlı donanımlı fritöz | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL18MI | 18 litrelik gazlı donanımlı fritöz | mm400x700x900(1040) | A1 |
| GL18MI-E | 18 litrelik gazlı donanımlı fritöz | mm400x700x900(1040) | A1 |
| GL18+18MI | 18+18 litrelik gazlı donanımlı fritöz | mm800x700x900(1040) | A1 |
| GL18+18MI-E | 18+18 litrelik gazlı donanımlı fritöz | mm800x700x900(1040) | A1 |
| GL20M | 20 litrelik gazlı donanımlı fritöz | mm 400x700x900 (1040) | A1 |
| GL20+20M | 20+20 litrelik gazlı donanımlı fritöz | mm 800x700x900 (1040) | A1 |
| GL30B | 25 litrelik gazlı tezgah fritözü | mm 800x700x290 (430) | A1 |
| GL30M | 25 litrelik gazlı donanımlı fritöz | mm 800x700x900 (1040) | A1 |

GAZLI FRİTÖZLER - 900 SERİSİ

| Cihaz tipi | Tanım | Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik) | Tip |
|---------------|---|---|-----|
| 9GL18MI | 18 litrelik gazlı donanımlı fritöz | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18MIEL | 18 litrelik elektronik kumandalı gazlı donanımlı fritöz | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18+18MI | 18+18 litrelik gazlı donanımlı fritöz | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL18+18MIEL | 18+18 litrelik elektronik kumandalı gazlı donanımlı fritöz | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22M | 22 litrelik gazlı donanımlı fritöz | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22M/R | 22 litrelik basınç regülatörlü gazlı donanımlı fritöz | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22M | 22+22 litrelik gazlı donanımlı fritöz | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22M/R | 22+22 litrelik basınç regülatörlü gazlı donanımlı fritöz | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22MEL | 22 litrelik elektronik kumandalı gazlı donanımlı fritöz | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22MEL/R | 22 litrelik basınç regülatörlü elektronik kumandalı gazlı donanımlı fritöz | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22MEL | 22+22 litrelik elektronik kumandalı gazlı donanımlı fritöz | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| 9GL22+22MEL/R | 22+22 litrelik basınç regülatörlü elektronik kumandalı gazlı donanımlı fritöz | mm 800x900x900 (1065) | A1 |



GAZLI FRİTÖZLER - S700 SERİSİ

| Cihaz tipi | Tanım | Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik) | Tip |
|--------------|--|---|-----|
| SGL18MI | 18 litrelik gazlı donanımlı fritöz | mm 400x730x900 (1090) | A1 |
| SGL18MIEL | 18 litrelik elektronik kumandalı gazlı donanımlı fritöz | mm 400x730x900 (1090) | A1 |
| SGL18+18MI | 18+18 litrelik gazlı donanımlı fritöz | mm 800x730x900 (1090) | A1 |
| SGL18+18MIEL | 18+18 litrelik elektronik kumandalı gazlı donanımlı fritöz | mm 800x730x900 (1090) | A1 |

GAZLI FRİTÖZLER - S900 SERİSİ

| Cihaz tipi | Tanım | Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik) | Tip |
|----------------|---|---|-----|
| S9GL18MI | 18 litrelik gazlı donanımlı fritöz | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL18MIEL | 18 litrelik elektronik kumandalı gazlı donanımlı fritöz | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL18+18MI | 18+18 litrelik gazlı donanımlı fritöz | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL18+18MIEL | 18+18 litrelik elektronik kumandalı gazlı donanımlı fritöz | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22M | 22 litrelik gazlı donanımlı fritöz | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22MEL | 22 litrelik elektronik kumandalı gazlı donanımlı fritöz | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22M | Lt. 22+22 litrelik gazlı donanımlı fritöz | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22MEL | Lt. 22+22 litrelik elektronik kumandalı gazlı donanımlı fritöz | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22M/R | 22 litrelik basınç regülatörlü gazlı donanımlı fritöz | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22MEL/R | 22 litrelik basınç regülatörlü elektronik kumandalı gazlı donanımlı fritöz | mm 400x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22M/R | Lt. 22+22 litrelik basınç regülatörlü gazlı donanımlı fritöz | mm 800x900x900 (1065) | A1 |
| S9GL22+22MEL/R | Lt. 22+22 litrelik basınç regülatörlü elektronik kumandalı gazlı donanımlı fritöz | mm 800x900x900 (1065) | A1 |

GAZLI FRİTÖZLER - LX 900 TOP SERİSİ

| Cihaz tipi | Tanım | Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik) | Tip |
|-------------|--|---|-----|
| LX9GL18IEL | 18 litrelik elektronik kumandalı ısı kontrollü gazlı fritöz | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22EL | 22 litrelik elektronik kumandalı ısı kontrollü gazlı fritöz | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22EL/R | 22 litrelik basınç regülatörlü elektronik kumandalı ısı kontrollü gazlı fritöz | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL18I | 18 litrelik ısı kontrollü gazlı fritöz | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22 | 22 litrelik ısı kontrollü gazlı fritöz | mm 400x900x580 (840) | A1 |
| LX9GL22/R | 22 litrelik basınç regülatörlü ısı kontrollü gazlı fritöz | mm 400x900x580 (840) | A1 |

**GAZLI FRITÖZLER - 600 SERİSİ****TEKNİK VERİLER**

| MODEL | Nominal güç | | Doğalgaz Tüketimi G20 | | Doğalgaz Tüketimi G25 | | Yanma için primer hava | | İnşaat tipi | | Nominal elektrik gücü | | Yerleşim genli | | H07RNF tipi kesitli kablo | | Silindirik brülör | | SAĞ yuvarlak kafalı brülör | | SOL yuvarlak kafalı brülör | | Oval kafalı brülör | |
|--------|-------------|------|-----------------------|-------------------|-----------------------|-------------------|------------------------|-------------------|-------------|----|-----------------------|-----|-----------------|----|---------------------------|----|-------------------|----|----------------------------|----|----------------------------|----|--------------------|----|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | A1 | A1 | kW | Vac | mm ² | n° | kW | n° | kW | n° | kW | n° | kW | n° | kW | n° |
| GL6B | 6,6 | 0,52 | 0,70 | 0,81 | 0,81 | 13,2 | 13,2 | A1 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GL8M | 6,6 | 0,52 | 0,70 | 0,81 | 0,81 | 13,2 | 13,2 | A1 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GL8+8B | 13,2 | 1,03 | 1,40 | 1,62 | 1,62 | 26,4 | 26,4 | A1 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GL8+8M | 13,2 | 1,03 | 1,40 | 1,62 | 1,62 | 26,4 | 26,4 | A1 | | | | | | | | | | | | | | | | |

GAZLI FRITÖZLER - 700 SERİSİ**TEKNİK VERİLER**

| MODEL | Nominal güç | | GPL G30/31 tüketimi | | Doğalgaz Tüketimi G20 | | Doğalgaz Tüketimi G25 | | Yanma için primer hava | | İnşaat tipi | | Nominal elektrik gücü | | Yerleşim genli | | H07RNF tipi kesitli kablo | | Silindirik brülör | | SAĞ yuvarlak kafalı brülör | | SOL yuvarlak kafalı brülör | | Oval kafalı brülör | |
|-------------------------|-------------|------|---------------------|-------------------|-----------------------|-------------------|-----------------------|-------------------|------------------------|----|-------------|-----|-----------------------|----|----------------|----|---------------------------|----|-------------------|----|----------------------------|----|----------------------------|----|--------------------|----|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | A1 | A1 | kW | Vac | mm ² | n° | kW | n° | kW | n° | kW | n° | kW | n° | kW | n° | kW | n° |
| GL10B | 6,9 | 0,54 | 0,73 | 0,85 | 0,85 | 13,8 | 13,8 | A1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GL10M | 6,9 | 0,54 | 0,73 | 0,85 | 0,85 | 13,8 | 13,8 | A1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GL7+7M | 9,2 | 0,72 | 0,97 | 1,13 | 1,13 | 18,4 | 18,4 | A1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GL10+10B | 13,8 | 1,08 | 1,46 | 1,70 | 1,70 | 27,6 | 27,6 | A1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GL10+10M | 13,8 | 1,08 | 1,46 | 1,70 | 1,70 | 27,6 | 27,6 | A1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GL15M | 12,7 | 0,99 | 1,34 | 1,56 | 1,56 | 25,4 | 25,4 | A1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GL15+15M | 25,4 | 1,99 | 2,69 | 3,13 | 3,13 | 50,8 | 50,8 | A1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GL18MI - GL18MI-E | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 1,72 | 28 | 28 | A1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GL18+18MI - GL18+18MI-E | 28 | 2,2 | 3 | 3,44 | 3,44 | 56 | 56 | A1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GL20M | 16,5 | 1,29 | 1,75 | 2,03 | 2,03 | 33 | 33 | A1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GL20+20M | 33 | 2,58 | 3,49 | 4,06 | 4,06 | 66 | 66 | A1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GL30B | 17,5 | 1,37 | 1,85 | 2,15 | 2,15 | 35 | 35 | A1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GL30M | 17,5 | 1,37 | 1,85 | 2,15 | 2,15 | 35 | 35 | A1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

GAZLI FRITÖZLER - S700 SERİSİ**TEKNİK VERİLER**

| MODEL | Nominal güç | | GPL G30/31 tüketimi | | Doğalgaz Tüketimi G20 | | Doğalgaz Tüketimi G25 | | Yanma için primer hava | | İnşaat tipi | | Nominal elektrik gücü | | Yerleşim genli | | H07RNF tipi kesitli kablo | | Silindirik brülör | | SAĞ yuvarlak kafalı brülör | | SOL yuvarlak kafalı brülör | | Oval kafalı brülör | |
|---------------------------|-------------|------|---------------------|-------------------|-----------------------|-------------------|-----------------------|-------------------|------------------------|----|-------------|-----|-----------------------|----|----------------|----|---------------------------|----|-------------------|----|----------------------------|----|----------------------------|----|--------------------|----|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | A1 | A1 | kW | Vac | mm ² | n° | kW | n° | kW | n° | kW | n° | kW | n° | kW | n° | kW | n° |
| SGL18MI - SGL18MI-E | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 1,72 | 28 | 28 | A1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| SGL18+18MI - SGL18+18MI-E | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 3,44 | 56 | 56 | A1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |



GAZLI FRITÖZLER - 900 SERİSİ

TEKNİK VERİLER

| MODEL | Nominal güç | GPL G30/31 tüketimi | Doğalgaz tüketimi G20 | Doğalgaz tüketimi G25 | Yanma için primer hava | İnşaat tipi | Nominal elektrik gücü | Yerleşim gerilimi | H07RNLF tipi kesitli kablo | Silindirik brülör | SAĞ yuvanlak kafalı brülör | SOL yuvanlak kafalı brülör | Oval kafalı brülör |
|-----------------------------|-------------|---------------------|-----------------------|-----------------------|------------------------|-------------|-----------------------|-------------------|----------------------------|-------------------|----------------------------|----------------------------|--------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | A1 | kW | V _{ac} | mm ² | n° | n° | n° | n° |
| 9GL18MI - 9GL18MIEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | |
| 9GL18+18MI - 9GL18+18MIEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | |
| 9GL22M - 9GL22M/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | | | | | | | 3 6,67 |
| 9GL22+22M - 9GL22+22M/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | | | | | | | 6 6,67 |
| 9GL22MEL - 9GL22MEL/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 3 6,67 |
| 9GL22+22MEL - 9GL22+22MEL/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 6 6,67 |

GAZLI FRITÖZLER - S 900 SERİSİ

TEKNİK VERİLER

| MODEL | Nominal güç | GPL G30/31 tüketimi | Doğalgaz tüketimi G20 | Doğalgaz tüketimi G25 | Yanma için primer hava | İnşaat tipi | Nominal elektrik gücü | Yerleşim gerilimi | H07RNLF tipi kesitli kablo | Silindirik brülör | SAĞ yuvanlak kafalı brülör | SOL yuvanlak kafalı brülör | Oval kafalı brülör |
|-------------------------------|-------------|---------------------|-----------------------|-----------------------|------------------------|-------------|-----------------------|-------------------|----------------------------|-------------------|----------------------------|----------------------------|--------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | A1 | kW | V _{ac} | mm ² | n° | n° | n° | n° |
| 9SGL18MI - 9SGL18MIEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | |
| 9SGL18+18MI - 9SGL18+18MIEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | |
| 9SGL22M - 9SGL22M/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | | | | | | | 3 6,67 |
| 9SGL22MEL - 9SGL22MEL/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 3 6,67 |
| 9SGL22+22M - 9SGL22+22M/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | | | | | | | 6 6,67 |
| 9SGL22+22MEL - 9SGL22+22MEL/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 6 6,67 |

GAZLI FRITÖZLER - LX 900 TOP SERİSİ

TEKNİK VERİLER

| MODEL | Nominal güç | GPL G30/31 tüketimi | Doğalgaz tüketimi G20 | Doğalgaz tüketimi G25 | Yanma için primer hava | İnşaat tipi | Nominal elektrik gücü | Yerleşim gerilimi | H07RNLF tipi kesitli kablo | Silindirik brülör | SAĞ yuvanlak kafalı brülör | SOL yuvanlak kafalı brülör | Oval kafalı brülör |
|---------------------------------|-------------|---------------------|-----------------------|-----------------------|------------------------|-------------|-----------------------|-------------------|----------------------------|-------------------|----------------------------|----------------------------|--------------------|
| | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | A1 | kW | V _{ac} | mm ² | n° | n° | n° | n° |
| LX9GL18I - LX9GL18IEL | 14 | 1,1 | 1,5 | 1,72 | 28 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 2 | 7 | | |
| LX9GL18+18I - LX9GL18+18IEL | 28 | 2,2 | 3,0 | 3,44 | 56 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | 4 | 7 | | |
| LX9GL22I - LX9GL22I/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | | | | | | | 3 6,67 |
| LX9GL22IEL - LX9GL22IEL/R | 20 | 1,56 | 2,12 | 2,46 | 40 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 3 6,67 |
| LX9GL22+22I - LX9GL22+22I/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | | | | | | | 6 6,67 |
| LX9GL22+22IEL - LX9GL22+22IEL/R | 40 | 3,12 | 4,24 | 4,92 | 80 | A1 | 0,1 | 230 - 240 | 3x1,5 | | | | 6 6,67 |



ÖZEL BİLGİLER

DİKKAT!

“GENEL UYARILAR”, “GAZLI MODELLERE İLİŞKİN BİLGİLER” ve “ELEKTRİKLİ MODELLERE İLİŞKİN BİLGİLER” bölümlerinde belirtilen resimler işbu kılavuzun ilk sayfalarında yer almaktadır.

CİHAZIN TANIMI

Yüksekliği ayarlanabilir 4 ayak ile, sağlam çelik yapı. 18/10 krom nikel çelik kaplama. Isınma tüp şeklindeki, termik veya mekanik nitelikli tahriklere dayanıklı krom kaplı brülörler aracılığıyla gerçekleşir. Isı ayarı vana ve güvenlik düzenleri aracılığıyla sağlanır.

ÖN HAZIRLIK

Kurulum yeri

Cihazın iyi havalandırılan bir yere, mümkünse davlumbaz altına yerleştirilmesi tavsiye edilir.

Cihazı tek olarak monte etmek veya diğer cihazların yanına yerleştirmek mümkündür. Her halükarda, yanal yüzler için minimum 150 mm bir mesafenin korunması ve cihazın alev almaz malzemeli duvarların yanında bulunması halinde ise arka yüzden 150 mm'lik bir mesafeye yerleştirilmesi gerekir. Bu mesafelere uyulmasının mümkün olmaması durumunda, olası termik ısı aşımına karşı uygun güvenlik önlemlerini alınız, örneğin kurulum yüzeylerini kiremitlerle kaplayınız, veya radyasyona karşı koruyucular yerleştiriniz. Cihazları alev almaz malzemeden bir masa veya düzlem üzerine yerleştiriniz. Bağlantıyı yapmadan önce, teknik plaka üzerinde, cihazın mevcut gaz tipi için uygun olup olmadığını kontrol etmek gerekir. Cihazın farklı bir gaz tipi ile çalışması durumunda, “Başka gaz tipleri ile çalışma” paragrafına danışınız.

Kanun hükümleri, teknik kurallar ve yönetmelikler

Montaj aşamasında aşağıda belirtilen kurallara uyunuz:

- UNI CIG 8723 standartları
- inşaat yönetmelikleri ve yerel yangın önleme kuralları;
- yürürlükteki iş kazalarını önleme yönetmelikleri;
- Gaz dağıtım Kurumunun kuralları;
- yürürlükte olan CEI hükümleri;
- VVF hükümleri.

KURULUM

Montaj, kurulum ve bakım işlemleri yerel Gaz dağıtım Kurumu tarafından yetkilendirilmiş şirketler tarafından yürürlükte olan standartlara uygun şekilde gerçekleştirilmelidir.

Kurulum prosedürleri

Cihazın doğru seviyelendirilmesi için yüksekliği ayarlanabilir ayaklar üzerinde işlem görünüz.

Gaz bağlantısı

Cihaz üzerinde öngörülen 1/2" G bağlantısı sabit olabilir veya standartlara uygun bir konektör kullanarak çıkarılabilir. Esnek kondüktörler kullanılıyorsa, bunlar paslanmaz çelikten yapılmış ve standartlara uygun olmalıdır. Bağlantı tamamlandıktan sonra, kaçak olup olmadığını belirlemek amacıyla özel bir spreyci kullanarak sızdırmazlığı kontrol ediniz.

Dumanların tahliyesi

Cihazlar, kurulum yönetmeliklerince öngörülenlere uygun şekilde, yanma dumanlarının tahliyesi için uygun yerlere yerleştirilmelidir. Cihazlar aşağıdaki şekilde (“TEKNİK VERİLER” tablosuna bakınız) kabul edilirler

“A1” tipi gazlı cihazlar

Yanma dumanlarının tahliye borusuna bağlanmaları öngörülmemiştir.

Bu cihazlar, yanma dumanlarını, güvenli bir etkinliğe sahip bir bacaya bağlanmış özel davlumbazlara, veya benzer düzenlere veya direkt olarak dışarıya boşaltmalıdır.

Bunların olmaması durumunda, direkt olarak dışarıya bağlanmış, operatörlerin sağlığı açısından gerekli hava değişimini öngören ve talep edilen kapasiteden düşük olmayacak kapasiteye sahip bir hava aspiratörünün kullanımına izin verilir, “TEKNİK VERİLER” tablosuna bakınız.

Elektrik bağlantısı

Cihazı şebekeye bağlamadan önce aşağıdakileri kontrol ediniz:

- Şebeke geriliminin plakada belirtilen değerlere uygun olduğunu.
 - Topraklamanın etkin olduğunu.
 - Bağlantı kablosunun cihaz tarafından emilen güce uygun olduğunu.
- Ayrıca, cihazın başında, cihazın tek kutuplu bağlantısını kesmeye olanak tanıyacak en az 3 m'lik kontak açıklığına sahip bir cihaz bulunmalıdır.

Bu amaçla, örneğin güvenlik şalterleri kullanılabilir.

Tek kutuplu şalter cihazın yakınında bulunmalıdır, standartlara uygun olmalı ve cihaza uygun bir kesite sahip olmalıdır.

Kablo en az H07 RN-F tipinde olmalıdır.

SARI-YEŞİL topraklama kablosu kesilmemelidir.



Esportansiyel bağlantı

Cihaz esportansiyel bir sisteme bağlanmalıdır. Öngörülen terminal kablo girişine yakın yerleştirilmiştir. Bir etiket ile belirtilir



ÇALIŞTIRMA

Çalıştırma öncesi işlemler

Çalıştırmadan önce koruyucu yapışkan kaplamayı çıkarınız. Sonrasında, nemli bir bez kullanarak ılık su ve deterjan ile çalışma yüzeyini ve dış kısımları dikkatlice temizleyiniz, sonra temiz bir bez ile kurulayınız.

Çalıştırma

Çalıştırmadan önce, cihazın özelliklerinin (kullanılan gaz kategorisi ve tipi) bulunulan yerde mevcut gaz sınıfı ve grubu ile uyumlu olup olmadıklarını kontrol etmek gerekir Aksi takdirde, talep edilen gaz kategorisine geçiniz veya gaz grubunu uyumlu kılınız ('Diğer gaz tipleri ile çalışma' paragrafına bakınız). Çalıştırma için kullanım bilgilerine uyunuz.

Güç kontrolü

Cihazlar üzerinde öngörülen nominal güç memelerini kullanınız. Güç iki tip olabilir:

- cihaz plakası üzerinde belirtilen nominal güç
- azaltılmış güç.

Bu memeler 'BRÜLÖRLER' tablosunda belirtilmişlerdir.

Gaz besleme basıncı aşağıdaki değer aralıklarına girmelidir:

- İkinci kategori gazlar için 18 ile 22,5 mbar arası (doğalgaz)
- üçüncü kategori gazlar için 27 ile 37 mbar arası (bütan-propan)

Bu basınç eşiklerinin dışında cihazları çalıştırmak mümkün değildir.

Ekstra bir güç kontrolü yapılması isteniyorsa, 'volümetrik yöntem' izleyerek bir sayaç aracılığıyla gerçekleştirmek mümkündür.

Her halükarda, genelde, memelerin doğru çalıştığını kontrol etmek yeterlidir.

Giriş basıncının kontrolü (Resim 4)

Giriş basıncı bir manometre ile ölçülür (minimum çözünürlük 0,1 mbar). Basınç prizinden vidayı (A) çıkarınız ve manometreyi bağlayınız: ölçümü tamamladıktan sonra, vidayı (A) iyice sıkıştırınız.

ÖNEMLİ: Basınç kontrolü tüm gazlı cihazlar bağlanmış ve çalışır şekilde gerçekleştirilmelidir.

Volümetrik yöntemle güç kontrolü

Bir gaz sayacı ve bir kronometre yardımı ile, zaman biriminde gaz tüketimini ölçmek mümkündür.

Bu değer, aşağıdaki şekilde hesaplanan E değeri ile karşılaştırılacaktır:

$$E = \frac{\text{Brülör gücü}}{\text{Gaz Isıl Gücü}}$$

Güç ölçümünün cihaz atıl durumda iken gerçekleştirilmesi önemlidir.

Brülörün nominal basınç değeri ile hesaplanan nominal ve azaltılmış güçler 'BRÜLÖRLER' tablosuna dânişarak elde edilirler. Gazın ısıl güç değeri yerel gaz dağıtım kurumuna sorulabilir.

Çalışma kontrolü

Kullanılan meme tiplerinin 'BRÜLÖRLER' tablosunda belirtilenlere uygun olup olmadıklarını kontrol ediniz. Kullanılan basınç redüktörü kapasitesinin bağlı tüm cihazların tüketim kapasitelerinin toplamından yüksek olduğunu kontrol ediniz. Gaz taşıma borusunun uygun olduğunu kontrol ediniz.

Pilot alev kontrolü

Doğru bir ayar için, alev termokupu sarmalı ve mükemmel bir görüntüye sahip olmalıdır; aksi takdirde, enjektörün gaz tipi için doğru olup olmadığını kontrol ediniz.

Primer hava kontrolü (Res. 5/6/7)

Ayar, "BRÜLÖRLER" tablosunda belirtilen 'X' payını ayarlayarak ve homojen, havadar ve gürültüsüz olması gereken alev görünümünü kontrol ederek, venturi borusu aracılığıyla yapılmalıdır.

İşlevlerin kontrolü

- Cihazı çalıştırınız.
- Gaz borularının sızdırmazlığını kontrol ediniz;
- Brülörün minimumdaki alevini de kontrol ediniz.

Kurucu için uyarılar

- Kullanıcıya makinenin talimatlara göre çalışmasını ve kullanımını açıklayınız ve gösteriniz, kullanım kitapçığını teslim ediniz.
- Operatöre, yanma için hava beslemesine zarar verebilecek her türlü inşaat restorasyon veya değişiklik için cihaz işlevlerinin yeniden kontrolünü gerektirdiğini belirtiniz.

Diğer gaz tipleri ile çalışma

Başka bir gaz tipine geçmek için, kullanılacak uygun memeleri belirlemek amacıyla 'BRÜLÖRLER' tablosuna dânişmak gerekir. Çap ölçümü yüzdeler mm biriminde belirtilmiştir ve herbir meme üzerinde bulunur.

Basınç regülatörlü modeller (/R) için çıkış basıncını da kontrol etmek ve ayarlamak gerekir. Memeler değiştirildikten sonra 'ÇALIŞTIRMA' paragrafında öngörüldüğü gibi tüm çalışma kontrollerini gerçekleştirmek ve cihazın teknik plakasındaki gaz tipi bilgisini değiştirmek gerekir.

"/R " modellerinde çıkış basıncının ayarlanması

Ayar vidasına erişim için, 'D' vidasını gevşeterek ve 'E' deliği üzerine uygun bir tornavida ile basınç uygulayarak "C" kapağını çıkarınız (bakınız res. 12). Çıkıştaki B (çıkış) basınç prizi üzerine bir manometre bağlayınız ve "BRÜLÖRLER" tablosuna referans olarak, 'F' vidası üzerinde uygun bir tornavida ile işlem görerek, çıkıştaki basınç değerini ayarlayınız.

Brülörlerin memelerinin değiştirilmesi

8, 10, 18 ve 30 LİTRELİK MODELLER İÇİN



Alt kenar veya önde bulunan gözle görülür vidaları sökerek kapağı çıkarınız, gözle görülür memeleri çıkarınız ve 'BRÜLÖRLER' tablosuna göre uygun olanlarla değiştiriniz. Öngörülen yerlere sızdırmaz contayı monte etmeye dikkat ediniz.

7, 15, 20 ve 22 LİTRELİK MODELLER İÇİN

Dolap kapılarını açarak memelere ulaşmak mümkündür. Memeleri sökünüz ve 'BRÜLÖRLER' tablosuna göre uygun olanlarla değiştiriniz. Öngörülen yerlere sızdırmaz contayı monte etmeye dikkat ediniz.

Pilot alev ayarı (Resim H)

Pilot alev memeli ve sabit havalıdır. Gerekli tek işlem, aşağıdaki şekilde işlem görerek, gaz tipine göre memeleri değiştirmektir:

- Sabitleme vidalarını gevşeterek kapağı sökünüz (gerekmesi halinde).
- İkili koniye bastıran somunu sökünüz (n. 14) ve ikili koniyi (n. 15) ve pilot memeyi (n. 16) çıkarınız. - "BRÜLÖRLER" tablosuna danışarak pilot memeyi uygun olanla değiştiriniz.
- Pilot memeyi değiştirdikten sonra ikili koniye bastıran somunu (n°14) ilişkin ikili koni (n°15) ile vidalayınız.

CIHAZDAKİ GÜVENLİK SİSTEMLERİ

Emniyet valfi: termokuplu bir valf, pilot alevin sönmesi durumunda ana brülörün gaz akışını kesme imkanı tanır. Çalışmayı düzenlemek için pilot düzenin çalıştırılmasına ilişkin işlemleri tekrarlamak gerekecektir. Emniyet termostatı: Ciddi arızalar durumunda gaz akışını kapatarak müdahale eder. Manüel olarak devreye sokular ve yeniden düzenlenmesi için somunu (n. 7) sökmek gerekir (res. 10-11). Müdahale etmesi durumunda, teknik servisi haberdar ediniz.

BAKIM

Cihazların yapısı az bakım gerektirecek şekilde gerçekleştirilmiştir.

Buna rağmen, kullanıcının, cihazların senede bir defa teknik servisimizin uzman personeli veya uzman bir teknisyen tarafından kontrol edilmesi için, teknik servis sözleşmesi imzalamasını tavsiye ederiz.

KOMPONENTLERİN DEĞİŞTİRİLMESİ (YEDEK PARÇALAR)

SADECE VE SADECE İMALATÇI TARAFINDAN TEDARİK EDİLEN ORJİNAL YEDEK PARÇALARI KULLANINIZ. Parçalar yetkili personel tarafından değiştirilmelidir!

Bazı modeller için, değiştirilecek parçalara erişmek için, alt kenar veya önde yerleşik gözle görülür vidaları sökerek kapağı çıkarmak yeterlidir, diğerleri için alt kapağı açmak yeterlidir.

DİKKAT: kapağı çıkarmadan ve komponentleri değiştirmeden önce hazneyi boşaltınız.

Gaz vanası: Tüm rakorlar gözle görülür. Uygun anahtarlar ile, gaz giriş, gaz çıkış, pilot ve termokup rakorlarını sökünüz. Yandaki iki sabitleme vidasını sökünüz ve komponenti değiştiriniz. Ampulü sonuna kadar yerleştiriniz.

Emniyet termostatı: Termokup faston'larını çıkarınız. Kaplama somununu sökünüz, sabitleme somununu sökünüz ve değiştiriniz. Faston'ları bağlarken iyi kontak yaptıklarını kontrol ediniz. Termostat ampulünün yuvasına iyice yerleştirilmiş olduğundan emin olunuz.

Brülör: Brülör iyi görülen iki vida ve bir somun ile rampaya sabitlenmiştir. Sökünüz, değiştiriniz ve sağlam şekilde yeniden vidalayınız.

Termokup-Ateşleme bujisi: Bu iki komponentin değiştirilmesini kolaylaştırmak için, pilot desteği sabitleyen iki vidayı sökmek gerekir. Sıkıştırma vidalarını sökerek değiştiriniz.

Değiştirme işlemi tamamlandıktan sonra, paneli ve ilişkin parçaları doğru sırayla monte ediniz.

UYARI

Gaz besleme parçalarını degistirdikten sonra, muhtelif parçaların sızdırmazlık ve islev kontrollerinin yapılması gerekir.

KULLANIM BİLGİLERİ

ÇALIŞTIRMA

Cihaz profesyonel kullanıma yöneliktir ve kalifiye personel tarafından kullanılmalıdır.

Kullanıcının cihaz kurulumunun uygun şekilde yapıldığını kontrol etmesi tavsiye edilir. İmalatçı yanlış kurulum, hatalı bakım ve uygunsuz kullanımdan kaynaklanabilecek zararlardan sorumlu tutulamaz.

Cihazı çalıştırmadan önce, emniyet düzenlerine ilişkin kurallara özellikle dikkat göstererek, İŞBU KİTAPÇIKTA MEVCUT KULLANIM BİLGİLERİNİ DİKKATLİCE OKUYUNUZ. Özellikle bakım ve onarım işlemleri esnasında, her kullanım sonrasında gaz besleme musluklarını daima kapatınız. Pratik ve deneyim, pişirme süre ve ısılarını bizzat seçmenize imkan tanıyınca kadar, en azından ilk kullanım dönemi boyunca pişirme kurallarına dikkatle uyunuz. Brülörü çalıştırmadan önce, temizlik paragrafında belirttiği gibi, pişirme yağı ile temas eden parçaları dikkatlice yıkayınız, tahliye musluğunun kapalı olduğunu kontrol ettikten sonra haznenin referans (seviye) çentiğine kadar yağ doldurunuz.

ÇALIŞTIRMA

Brülörler termostatik bir emniyet vanası tarafından beslenirler.

Pilot brülörün çalıştırılması (600 serisi) (res. 10)

*(3) tuşuna basınız, borulardan havanın dışarı çıkmasını bekleyiniz, piezoelektrik (2) tuşuna tekrarlı bir şekilde basınız. Kapak üzerindeki özel delik aracılığıyla pilot alevin yandığını kontrol ediniz. Tuşu (3) birkaç saniye basılı tutunuz, sonra bırakınız. Pilot alev sönerse işlemi tekrarlayınız.

Pilot brülörün çalıştırılması (700/900 serisi) (res. 11)



Düğmeye basınız ve (PILOT) pozisyonuna kadar saat yönünde çeviriniz.

Düğmeyi bu pozisyonda basılı tutarak, pilot alev çalıştırılana kadar piezoelektrik tuşuna tekrarlı bir şekilde basınız. (R) modelleri için piezoelektrik etkin kılmak amacıyla düğmeyi biraz daha çeviriniz (bakınız res. 13).

Düğmeyi 5 saniye sonra bırakınız ve istenen pozisyona çeviriniz. Pilot alev sönerse işlemi tekrarlayınız.

Pilot brülörün çalıştırılması (GL18..., SGL18..., 9GL18MI, S9GL18MIEL, LX9GL18IEL, S9GL22..., LX9GL22...) (res. 11)

Düğmeyi (1) pozisyonuna kadar saat yönünde çeviriniz. Pilot alev çalıştırılana kadar bu pozisyonda düğmeye basınız. Düğmeyi 60 saniye sonra bırakınız ve pozisyonuna çeviriniz. Pilot alev sönerse işlemi tekrarlayınız.

Ana brülörlerin çalıştırılması ve ısı ayarı

Ana brülörü çalıştırmak için istenilen ısıya kadar düğmeyi saat tersi yönünde biraz daha çeviriniz. Termostatlı vana 600 Serisi için 1 ile 8 arasında, 700/900 Serisi içinse 1 ile 7 arasında pozisyona sahiptir.

Her pozisyon için ısı referans değerleri aşağıda belirtilmiştir:

8 pozisyonlu vana

| | | | | | | | | | |
|---------------|--------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Pozisyon | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Isı °C Kapalı | Spento | 110 | 121 | 133 | 145 | 156 | 168 | 179 | 190 |

7 pozisyonlu vana

| | | | | | | | | |
|---------------|--------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Pozisyon | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Isı °C Kapalı | Spento | 115 | 130 | 143 | 157 | 171 | 180 | 190 |

Ana brülörlerin çalıştırılması ve ısı ayarı (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI)

Ana brülörleri çalıştırmak için kapak üzerine yerleştirilmiş termostat düğmesini istenilen ısı değerine ulaştıracaya kadar çeviriniz.

KAPATMA

Normal çalışma esnasında kapatma (res. 9-10)

KAPATMA (600 SERİSİ) Ana brülörleri kapatmak için düğmeyi (1) pozisyonuna çevirmek yeterlidir, bu pozisyonda sadece pilot alev açık kalır.

Cihazı tamamen kapatmak için kapatma tuşuna (4) basmak yeterlidir.

Yeniden çalıştırmadan önce vananın çözülmesi için yaklaşık 1 dakika bekleyiniz.

KAPATMA (700/900 SERİSİ) Ana brülörleri kapatmak için düğmeyi (1) pozisyonuna çeviriniz, bu pozisyonda sadece pilot alev açık kalır. Cihazı tamamen kapatmak için düğmeyi (1) pozisyonuna çeviriniz.

KAPATMA (elektronik kumandalar) Ana brülörleri kapatmak için düğmeyi (1) pozisyonuna çeviriniz, bu pozisyonda sadece pilot alev açık kalır. Cihazı tamamen kapatmak için düğmeyi (1) pozisyonuna çeviriniz, elektronik kontrolör üzerindeki START/STOP tuşuna basınız.

Kapatma (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, S9GL18...MI, LX9GL18...MI)

Ana brülörleri kapatmak için kapak üzerine yerleştirilmiş termostat düğmesini sıfır değerine ulaştıracaya kadar çeviriniz, düğmeyi (1) pozisyonuna çeviriniz, bu pozisyonda sadece pilot alev açık kalır. Cihazı tamamen kapatmak için düğmeyi (1) pozisyonuna çeviriniz.

Arıza durumunda kapatma

Arıza durumunda cihazın gaz beslemesini kapatınız.

Arıza ve çalışmanın uzun süreli kesintisi durumunda yapılması gerekenler

Cihazın uzun bir süre atıl kalmasının gerekmesi durumunda veya arıza ya da düzensiz çalışma durumunda, cihazın dışındaki gaz şebekesine bağlantı musluğunu kapatınız. Tüm temizlik işlemlerini gerçekleştirdikten sonra, iyice kurulanmış paslanmaz çelik yüzeyler korozyon olaylarına karşı, normalde piyasada bulunan ürünler ile korunmalıdır. Arıza durumunda teknik servisi haberdar ediniz.

ELEKTRONİK KUMANDALARIN ÇALIŞMASI

Pişirme ısısının ayarlanması (bakınız res. 14)

Besleme kablosu şebekeye bağlı iken, kızartma makinesi kapalı olduğunda, 'A' ekranı hazne içindeki yağ ısısının değerini gösterir.

Pişirme ısısının değerini artırmak veya azaltmak için (B) okları üzerine hafifçe basınız.

Ekran seçilen ısı değerini gösterecektir ve akustik bir sinyal ayarlanmasını yapılığını onaylayacaktır.

İşlem sona erdiğinde ekran yeniden hazne içindeki ısı değerini gösterecektir.

Pişirme ısısının ayarlanması kızartma makinesi kapalı iken veya çalışırken yapılabilir.

Haznedeki mevcut olandan daha düşük bir ısı değerinin düzenlenmesi durumunda yağın soğumasını beklemek gerekir.

Açma ve kapama (bakınız res. 14)

Kızartma makinesi elektrikli pilot alev ateşlemesi ile donatılmıştır, bu nedenle kızartma makinesini elektrik şebekesine uygun şekilde bağladığınızdan emin olunuz. Valf düğmesine basınız ve ateşleme pozisyonuna çeviriniz, pilot alevi ateşlemek için basılı tutunuz ve düğmeyi bırakmadan önce birkaç saniye termokupun ısınmasını bekleyiniz.

Düğmeye basınız ve çalıştırma pozisyonuna çeviriniz, kızartma makinesini çalıştırmak için "C" başlatma tuşunu birkaç saniye basılı tutunuz, "D" yeşil led lambası yanıp sönmeye başlar ve brülörler ateşlenir.

Ayarlanan ısıya ulaştığında kızartma makinesi akustik bir sinyal verecektir, bu noktada ısıyı koruma yöntemine geçecektir ve yağın ısı değerini sabit tutmak için sürekli açma ve kapama gerçekleştirecektir.

Kızartma makinesi ayarlanan ısıya her ulaştığında akustik bir sinyal duyulacaktır.

Kızartma makinesini kapatmak için birkaç saniye süreyle "C" tuşunu basılı tutunuz, brülörler kapanacaktır ve "D" yeşil led lambasının yanıp sönmeye sona erecektir.

Sadece pilot alev açık kalacaktır ve "A" ekranı üzerinde hazne içindeki yağ ısısını görüntülemek mümkün olacaktır.



Pilot alevi kapatmak için vana düğmesine basınız ve ● pozisyonuna getiriniz.

MELTING (ÖN ISITMA) işlevi (bakınız res. 14)

Melting (ön ısıtma) işlevi kızartma makinesini devreli şekilde çalıştırarak yağın ani ısı artışları olmadan ısıtılmasına imkan tanır.

Bu işlev, özellikle, yağın katılaşmaya başladığı soğuk aylarda veya kızartma için bitkisel yağ kullanıldığı durumlarda tercih edilir.

Aralıklı çalıştığında, kızartma makinesi, yakma riski olmadan, kızartma için kullanılan yağı çözer.

Melting (ön ısıtma) işlevini etkin kılmak için birkaç saniye süreyle 'E' tuşunu basılı tutunuz, 'F' kırmızı led lambası yanıp sönmeye başlar, kızartma makinesi 100° C ısıya ulaşınca kadar devreli şekilde çalışmaya başlayacaktır, sonrasında ise otomatik çalışacaktır, kızartma makinesi yağ ısını aralarana değere getirerek sürekli çalışma yöntemine geçecektir.

Melting (ön ısıtma) işlevi birkaç saniye süreyle 'E' tuşu basılı tutularak, istenildiği zaman etkin kılınabilir ve devreden çıkarılabilir.

Kızartma makinesi çalıştırılmadan önce melting (ön ısıtma) işlevinin etkin kılınması durumunda, 100° C ısıya ulaşıldığında, otomatik olarak yağ ısını 100° C'de tutacak olan ısıyı koruma yöntemine geçilecektir.

Sürekli çalışmaya geri dönmek için 'B' oklarına basmak yeterlidir, bu noktada kızartma makinesi ayarlanan ısıya ulaşınca kadar yağı ısıtmaya başlayacaktır.

CIHAZIN TEMİZLİĞİ

UYARILAR VE TAVSİYELER

Yağ seviyesi daima maksimum ve minimum seviyeler arasında tutulmalıdır.

Yağ seviyesi doğru değilse fritözü asla çalıştırmayınız.

Yağı sık sık değiştiriniz: rengi kahverengiyde döndüğünde ve yapışkanlığı arttığında yağ kullanımını uzatmayınız.

Sepeti asla kapasitesinin %50'sinden daha fazla doldurmayınız:

bu şekilde daha çabuk ve güvenli pişirebilirsiniz.

Sepet hazneye yerleştirildiğinde, sıcak yağın yiyeceklerde içerilen su ile karışmasına bağlı olarak hızlı bir köpük meydana gelir. Bu köpüklenmenin aşırı olması durumunda, köpüğün kaybolmasına imkan tanıyacak şekilde sepeti kaldırınız ve yeniden daldırınız.

Yiyeceklerin kızartılması esnasında, parçalar kopar; daha büyük parçalar ızgara üzerinde toplanır, daha küçük parçalar ise dipte, soğuk alanda toplanır. Bu kalıntıların fritöz içindeki sirkülasyonunu ve yanmalarını önlemek amacıyla, periyodik olarak temizlenmeleri gerekir. Temizlik işlemi kalıntılar giderildikten sonra soğuk yağ ile gerçekleştirilmelidir.

KATI YAĞLARIN KULLANIMINA İLİŞKİN UYARILAR (DOMUZ YAĞI)

Kızartmak için domuz yağı kullanılması durumunda, bu yağın ve fritöz haznesinin aşırı ısınmasına bağlı olarak tehlike durumları meydana gelebilir. Bu nedenle, domuz yağının aşağıda belirtilen yöntemlere göre kademeli olarak eritilmesi gerekir:

Sepeti, tel hazne kabını çıkarınız ve katı domuz yağını koyunuz.

Cihazı yaklaşık bir dakika süreyle maksimum güç pozisyonunda çalıştırınız, bu süre sonunda cihazı pilot pozisyonuna getiriniz. Domuz yağı sıcak alev boruları ile temas edince çözülmeye başlayacaktır.

Aşırı ısınmadan kademeli olarak çözümlenmesini garanti etmek için birkaç dakika bekleyiniz. Cihazı bir dakika daha maksimum güç pozisyonunda çalıştırınız ve pilot pozisyonuna geri dönünüz.

Bu aşamada borular yeterli kadar ısınmış olacaktır, domuz yağının tamamen sıvılaşmasını bekleyiniz ve tel hazne kabı ile sepeti yeniden yerleştiriniz. Ancak domuz yağı tamamen sıvı hale geldikten sonra ve olması gereken miktarda ise fritöz doğru şekilde kullanılabilir.

SICAK YAĞ KULLANIMINA İLİŞKİN BİLGİLER

Aşağıdakilere sebep olabilecek her türlü davranış yasaktır:

- Yağın aşırı ısınması.
- Kızartma makinesinin uygunsuz kullanımı.
- Kızartma makinesi sıcakken yağın değiştirilmesi.
- Temizlik için tutuşabilir solventlerin kullanımı.
- Haznenin hatalı doldurulması (seviyenin üzerinde veya altında).
- Sıcak yağa suyu aktılmamış yiyecek veya su konulması.

KALINTILARIN TEMİZLENMESİ

Kalıntıları giderdikten ve soğuk yağ ile temizledikten sonra, yatay tutmaya özen göstererek ve içindeki büyük tüm kalıntıları düşürmeyecek şekilde yavaş hareketlerle tel kabı kulplarından tutarak çıkarınız.

a) Tezgah modelleri için (res. 8) (GL 8B - GL 8+8B - GL 8M - GL 8+8M - GL10B - GL 10+10B - GL 30B - GL 30M). Tahliye musluğunu (6) açmadan önce, resme göre boruyu (15) deliğe (5) geçiriniz. Tahliye altına bir leğen veya en az 12 litre kapasiteye sahip metal bir kova yerleştirdikten sonra, pimi (14) kaldırdıktan sonra kolu (6) açınız. Tahliye sona erdikten sonra, tersine hareketlerle, kolu (6) çevirerek musluğu kapatınız ve boruyu (15) çıkarınız.

b) Donanımlı modeller için (res. 9) Teçhizatı tedarik edilen leğenin (9) tahliye (8) altına yerleştirilmiş olduğundan emin olunuz, musluğu açacak olan tahliye keleşini çeviriniz.

TEMİZLİK DİKKATİ!

- Temizlemeden önce cihazı kapatınız ve soğumasını bekleyiniz.

- Elektrik enerjisi ile beslenen cihazlar durumunda, elektrik enerjisini devreden çıkarmak için ayrırcı şalter üzerinde işlem görünüz.

Cihazın günlük titiz temizliği mükemmel çalışmasını ve uzun ömürlü olmasını garanti eder.

Çelik yüzeyler yumuşak bir bez kullanarak, çok sıcak suda inceltilmiş bulaşık deterjanı ile temizlenirler; daha dirençli kirlen için, etil alkol, aseton veya halojeniz başka solvent kullanınız; **aşındırıcı toz deterjanlar veya kloridrik / muryatik veya sülfirik asit gibi korozif maddeler**



kullanmayınız. Asit kullanımı cihazın işlevselliğini ve güvenliğini tehlikeye atabilir. Fırça, bulaşık teli veya kirlenme sebebi pas lekeleri meydana getirebilecek başka metal veya alaşımlar ile gerçekleştirilmiş aşındırıcı diskler kullanmayınız. Aynı sebepten ötürü, demir objeler ile teması önleyiniz. Yüzeyleri kirlitemezsiniz, zararlı çiziklere neden olabilecek bulaşık tellerine veya paslanmaz çelik fırçalara dikkat ediniz.

Zor çıkan kirlere durumunda, kesinlikle zımpara kağıdı kullanmayınız; alternatif olarak sentetik sünger (örneğin Scotchbrite sünger) kullanımını öneririz.

Gümüş parlatma maddelerinin kullanılması da yasaktır ve örneğin zeminlerin yıkanmasıyla çıkan kloridik veya sülfürik asit buharlarına dikkat ediniz. Hasar vermemek amacıyla, su jetlerini direkt olarak cihaz üzerine yöneltmeyiniz. Temizlik sonrasında, temiz su ile dikkatlice durulayınız ve bir bez ile özenli bir şekilde kurulayınız.

Tüm temizlik işlemlerini gerçekleştirdikten sonra, iyice kurulanmış paslanmaz çelik yüzeyler korozyon olaylarına karşı, normalde piyasada bulunan ürünler ile korunmalıdır.

YETKİLİ KURULUMCU İÇİN UYARILAR ARIZALAR

TERMOKUP

*Pilot alev açık kalmıyor:
Termokupu değiştiriniz*

EMNİYET TERMOSTATI

Pilot alev açık kalmıyor:
Termokupu değiştirdikten sonra pilot alev açık kalmıyorsa, emniyet termostatına karşılık gelen telleri birbirine bağlayınız.
Arıza çözülmezse, emniyet termostatını değiştiriniz.
Emniyet termostatı müdahale ediyor.
Termostatı devreye sokunuz. Makineyi çalıştırınız ve

makine çalışır haldeyken yağ ısısını kontrol ediniz.
Emniyet termostatı 211 °C ile 230 °C arasındaki aralıkta müdahale edecek şekilde ayarlanmıştır.
Daldırmalı termometre aracılığıyla termostatın sıçrama ısısını kontrol ediniz. Daha düşük ısılarda müdahale ediyorsa değiştirilmesi gerekir. Öngörülen ısıda müdahale ediyorsa, hata vanadan (ampul veya tel) kaynaklanıyor demektir

VANA

Vana hiçbir sebeple kurcalanmamalıdır.

Tel ve/veya ampülü değiştirmeyiniz veya müdahalede bulunmayınız.

Kurcalanan vanalar garanti kapsamı dışında değiştirilecektir.

Emniyet termostatı müdahale ediyor:

Yağ ısısını kontrol ettikten sonra vanayı değiştiriniz.

Pilot alev açık kalmıyor:

Termokupu değiştirdikten ve emniyet termostatına karşılık gelen telleri birbirine bağladıktan sonra, bu arıza devam ediyorsa, problem vananın elektrikli miktansından kaynaklanıyor demektir.

Vana garanti kapsamı içerisinde ise: vanayı değiştiriniz.
Garanti süresi sona ermiş ise (vananın imalatından itibaren 24 ay): sadece elektrikli miktansı değiştiriniz.

PIEZOELEKTRİĞİN ÇALIŞTIRILMASI

Alev görülmüyor:

Piezonun iyi durumda olduğunu görsel olarak kontrol ediniz (yağlı olmamalıdır), kablo kesilmiş veya yırtılmış olmamalıdır. Ayrıca, kablo aracılığıyla yapıya ve/veya kapak üzerindeki kontağa bağlanmış olduğundan emin olunuz.
Piezo ve kablounun iyi durumda olduklarını kontrol ettikten sonra bujiyi değiştiriniz.



KULLANICILAR İÇİN BİLGİLER

Elektrikli ve elektronik cihazlarda tehlikeli maddelerin kullanımının azaltılmasına ve atıkların imhasına ilişkin 2002/95/CE, 2002/96/CE ve 2003/108/CE Yönetmeliklerinin Uygulanması zorunludur.

Cihaz veya ambalajı üzerinde bulunan işaretli çöp kutusu sembolü, ürünün çalışma ömrü sona erdiğinde diğer atıklardan ayrı olarak toplanması gerektiğini gösterir. Ömrü sona eren cihazın ayrıştırılmış toplanması imalatçı tarafından organize edilir ve işletilir. İşbu cihazı atmak isteyen kullanıcı, üretici ile temas etmek ve ömrü sona eren cihazın ayrıştırılmış toplanmasına olanak tanımak için üretici tarafından benimsenmiş sistemi izlemek zorundadır. Geri kazanılması, işlenmesi ve çevreyle uyumlu şekilde imha edilmesi için atılmış olan cihazın ayrıştırılmış toplaması çevre ve sağlık üzerindeki olası negatif etkileri önlemeye ve cihazın üretilmiş olduğu malzemelerin yeniden kullanılmasına ve/veya geri kazanılmasına katkıda bulunur.

Ürünün kullanıcı tarafından yasalara aykırı şekilde imha edilmesi yürürlükte olan yönetmelik ile öngörülen idari cezaların uygulanmasını gerektirir.

GARANTİ SERTİFİKASI

ŞİRKET: _____

CADDE: _____

POSTA KODU: _____ MAHALLE: _____

İL: _____ KURULUM TARİHİ: _____

MODEL _____

SERİ NUMARASI _____

UYARI

İmalatçı, yazım veya baskı hatasından ötürü işbu kılavuzda içerilen olası hatalı bilgilere ilişkin her türlü sorumluluktan muafır ve ürün üzerinde, ürünün başlıca özelliklerini değiştirmeksizin, yararlı veya gerekli her türlü değişikliği yapma hakkını saklı tutmaktadır. İmalatçı, işbu kılavuzda içerilen yönetmeliklere uyulmamasından kaynaklanabilecek sorunlara ilişkin her türlü sorumluluktan muafır. İmalatçı, hatalı kurulum, kurcalama, kötü bakım, uygunsuz kullanım sebebi meydana gelebilecek direkt ve dolaylı zararlara ilişkin her türlü sorumluluktan muafır.



معلومات للمستخدمين

بموجب التعليمات الأوروبية 2002/95/CE و 2002/96/CE و 2003/108/CE المتعلقة بتخفيض استعمال العناصر الخطيرة في الأجهزة الكهربائية والإلكترونية، وكذلك التخلص من هذه النفايات.

يدل رمز الصندوق الذي يحمل علامة X والذي تجده على الجهاز أو على غلافه أن المنتج في نهاية حياته يجب تجميعه بشكل منفصل عن النفايات الأخرى. يُنظّم ويُدار التجميع المنفصل لهذا الجهاز عند انتهاء حياته من قبل المنتج. بناءً على ذلك، يجب على المستخدم الذي يريد التخلص من هذا الجهاز الاتصال بالمنتج واتباع النظام المعتمد من قبل هذا الأخير من أجل تجميع الأجهزة التي انتهت حياتها بشكل منفصل. يساهم التجميع المناسب والمنفصل بهدف إرسال الجهاز الذي تم الاستغناء عنه إلى التدوير والمعالجة والتخلص من نفاياته بشكل متوافق مع البيئة، في تلاشي التأثير السلبي على البيئة وعلى الصحة العامة ويسهل إعادة استخدام و/أو تدوير المواد التي يتألف منها الجهاز نفسه. يتحمل صاحب الجهاز الذي يتخلص منه بطريقة غير شرعية عقوبات إدارية حسب ما تنص عليه القوانين السائدة.

شهادة ضمان

اسم الشركة:

الشارع:

الرقم البريدي:

المدينة:

تاريخ التركيب:

المقاطعة:

الموديل:

رقم الجهاز:

تنبيه

لا تتحمل الشركة الصانعة أي مسؤولية عن إمكانية الخطأ الوارد في هذا الكتيب والذي يعود بحد ذاته إلى أخطاء النسخ أو الطباعة، كما تحتفظ بحق إجراء على المنتج التعديلات التي تراها مفيدة أو ضرورية بدون أن يؤثر ذلك على المواصفات الرئيسية. لا تتحمل الشركة الصانعة أي مسؤولية في حالة عدم احترام النظم الواردة في هذه الكتيب. لا تتحمل الشركة الصانعة أي مسؤولية عن الأضرار المباشرة أو الغير مباشرة الناتجة عن التركيب الخاطئ أو العبث أو الصيانة السيئة أو سوء الاستعمال.



التخلص من الترسبات

بعد تصفية الزيت، وعندما يصبح بارد، اسحب الشبكة بواسطة المقبض مع مراعاة الحفاظ عليها ضمن وضعية أفقية ومعالجتها بلطف لكي تبقى الترسبات الكبيرة المتواجدة عليها في مكانها. (أ) للموديلات التي تركيب على سطح العمل (شكل 8) (GL8B - GL10+10B - GL10B - GL8+8M - GL8M - GL8+8B - GL30M - GL30B). قبل فتح حنفية التصريف (6)، أدخل الأنبوب (15) في الثقب (5) حسب الشكل. بناء على ذلك، وبعد أن تضع تحت المصرف حوض أو سطل معدني بسعة 21 لتر كحد أدنى، افتح الذراع (6) بعد رفع المسمار (14).

إذا استمرت المشكلة، استبدل ثيرموستات الأمان.

عمل ثيرموستات الأمان:

أعد ضبط ثيرموستات الأمان. أشعل الماكينة من جديد، ثم تحقق من درجة حرارة الزيت أثناء عمل الماكينة. ثيرموستات الأمان معايير للعمل ضمن درجة حرارة تتراوح من 211 إلى 230 درجة مئوية. تحقق بواسطة ميزان حرارة غاطس من درجة الحرارة التي ينطلق فيها الثيرموستات. إذا اشتعل ضمن درجة حرارة أقل، يجب استبداله. أما إذا اشتعل ضمن درجة حرارة تأتي ضمن المجال المحدد سابقاً، ففي هذه الحالة يعود الخلل إلى الصمام (البصلة أو الشعرية)

الصمام

يجب عدم العبث بالصمام لأي سبب من الأسباب.

لا تستبدل أو تعالج الشعيرة و/أو البصلة.

الصمامات التي يتم العبث بها لا يتم استبدالها بناء على الضمان.

عمل ثيرموستات الأمان:

بعد التحقق من درجة حرارة الزيت استبدل الصمام.

اللهب الدليلي لا يبقى مشعل:

إذا استمر اللهب الدليلي بعدم الإشعال حتى بعد استبدال المزدوجة الحرارية وبعد خلق وصلة عبور للأسلاك في النقطة المطابقة لثيرموستات الأمان، يعود العطب في هذه الحالة إلى الصمام الكهرومغناطيسي.

إذا كانت فترة ضمان الصمام ما زالت صالحة: استبدل الصمام نفسه. عند انتهاء مدة الضمان (42 شهر منذ تاريخ تصنيع الصمام): استبدل فقط الكهرومغناطيسي.

إذا استمرت المشكلة، استبدل ثيرموستات الأمان.

إشعال بالكهرباء الإجهادية

عدم رؤية الشرار:

تحقق بصرياً من حالة "البيزو" (يجب أن لا يكون متسخ بالزيت)، كما يجب أن لا يكون الكبل الصغير متسخ أو مقشور. تحقق أيضاً من أنه موصول مع الهيكل بواسطة كبل صغير و/أو متصل بلوحة التحكم. تحقق من سلامة "البيزو" والكبل وإذا كانا بحالة سليمة، استبدل شمعة الإشعال.



عند الانتهاء من عملية التصريف، اغلق الحنفية من خلال لفّ الذراع (6) وأبعد الأنبوب (51) من خلال المناورة بشكل عكسي. (ب) للموديلات المتحركة (شكل 9) تحقق من أن الحوض (9) المورد مع الجهاز متواجد تحت المصرف (8)، ثم لفّ فراشة المصرف التي تقوم بفتح الحنفية.

التنظيف

تنبيه!

- قبل القيام بعملية التنظيف، أطفأ الجهاز واتركه إلى حين أن يبرد.
- إذا كان الجهاز يعمل بالكهرباء، أوقف التغذية الكهربائية بواسطة مفّاح العزل.

تضمن النظافة اليومية الحريصة عمل الجهاز بشكل صحيح وديمومته مع الوقت. يجب تنظيف السطوح المصنوعة من الفولاذ بواسطة منظّف الصحون المخفّف بالماء ومن خلال استخدام قطعة قماش ناعمة. استعمل الكحول الإيثيلي في حالة وجود أوساخ مستعصية أو الأستيون أو المذيبات غير المهلجنة. لا تستعمل مساحيق غسيل حاكة أو عناصر متلفة مثل حامض الهيدروكلوريك أو حامض المورياتيك أو حامض الكبريتيك. يمكن أن يؤدي استعمال الحوامض إلى المساس بعمل الجهاز وسلامته.

لا تستعمل فراشي أو ليف سلك أو أقراص حاكة مصنوعة من معادن أو سبائك أخرى يمكن أن تخلق بقع صدأ بسبب التلوث. ونفس السبب، يجب عدم ملامسة الجهاز للأشياء المصنوعة من الحديد. يجب عدم استعمال ليف السلك أو الفراشي حتى لو كانت مصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ لأنها يمكن أن تسبب خدوش ضارة. إذا كان الوسخ مستعص، لا تستعمل مطلقاً ورق صنفرة. وبدلاً عن ذلك ننصح باستعمال قطع إسفنج اصطناعي (على سبيل المثال إسفنج من نوع سكوتش برايت).

لا تستخدم عناصر أيضاً لتنظيف الفضة، كما يجب الحذر من بخار حامض الهيدروكلوريك أو حامض الكبريتيك الصادر مثلاً عن غسيل الأرضيات.

لا توجه الماء المتدفّق مباشرة على الجهاز خوفاً من تلفه. بعد الانتهاء من عملية التنظيف، اشطف بعناية بالماء النظيف، ثم جفّف من خلال استخدام قطعة قماش.

بعد الانتهاء من عملية التنظيف، اشطف بعناية بواسطة الماء النظيف، ثم جفّف جيداً من خلال استعمال قطعة قماش. بعد إجراء جميع أعمال التنظيف، يجب حماية السطوح المصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ والجافة بمنتجات خاصة متوفرة في السوق وقادرة على الوقاية من ظواهر التآكل.

تحذيرات للفني المخول بتركيب الجهاز

الحالات الشاذة

المزدوجة الحرارية

لللهب الدليلي لا يبقى مشعل:
استبدال المزدوجة الحرارية

ثيرموستات الأمان

لللهب الدليلي لا يبقى مشعل:

إذا استمر اللهب الدليلي بعدم الإشعال حتى بعد استبدال المزدوجة الحرارية، أخلق وصلة عبور للأسلاك في النقطة المطابقة لثيرموستات الأمان.

حرارة الزيت إلى درجة الحرارة المضبوطة.

يمكن تشغيل أو إبطال وظيفة الصهر في أي لحظة، من خلال الضغط لبطع ثواني على الزرّ E.

في حالة تفعيل وظيفة الصهر قبل إشعال المقلاة، عند الوصول إلى درجة حرارة 100 مئوية، يتم الانتقال بشكل أوتوماتيكي إلى طريقة الحفاظ على درجة حرارة الزيت بدرجة 100 مئوية.

للعودة إلى طريقة العمل المستمر، يكفي الضغط على الأسمه B، عند ذلك تبدأ المقلاة بتسخين الزيت إلى غاية أن توصله إلى درجة الحرارة المضبوطة.

العناية بالجهاز

تنبيهات ونصائح

يجب أن يبقى مستوى الزيت ما بين مستوى الحد الأدنى ومستوى الحد الأقصى.

لا تشعل المقلاة إذا كان مستوى الزيت غير صحيح. غير الزيت باستمرار: لا تليل من استعمال الزيت عندما يصبح لونه بني وتزداد لزوجه.

لا تعبأ السلة أكثر من 50% من سعتها: يسمح ذلك من الطهي بشكل سريع واستعمال الجهاز بشكل أمين. عند إدخال السلة في الحوض، تتشكل رغوة تعود إلى عملية الاستحلاب ما بين الزيت الحارّ والماء المتواجد في المواد الغذائية. إذا كانت الرغوة كثيرة، ارفع السلة ثم أعطسها من جديد لكي تساعد بهذا الشكل على اختفاء الرغوة.

تنفصل بعض الأجزاء أثناء قلي الأطعمة. الأجزاء الكبيرة تترسب على الشبكة، بينما تهبط الأجزاء الصغيرة إلى القعر وفي المنطقة الباردة. وللحيلولة من استمرار دوران هذه الأجزاء وبالتالي حرقها، يجب العمل على إبعادها بشكل دوري. تزال الترسبات عندما يكون الزيت بارد وبعد أن يتم تصفيتها.

تنبيهات عند استعمال دهون صلبة (دهن الخنزير)

في حالة استعمال دهن الخنزير كوسيلة للقلي، يمكن أن تنشأ حالات خطيرة تعود إلى ارتفاع درجة حرارة كل من دهن الخنزير وحوض القلي. بناء على ذلك، يجب صهر دهن الخنزير بشكل تدريجي، وحسب الطريقة المبينة لاحقاً:

أبعد السلة وشبكة الحوض، ثم ضع دهن الخنزير الصلب. شغلّ الجهاز ضمن أقصى قوة ولمدة دقيقة تقريباً. بعد انتهاء هذه المدة ضع الجهاز على الوضعية الدليلية. يبدأ دهن الخنزير الملامس لأنابيب اللهب الحارة بالانصهار. انتظر بضع دقائق لضمان الانصهار التدريجي وبدون ارتفاع درجة حرارته. ضع الجهاز من جديد على أقصى قوة ولمدة دقيقة واحدة، ثم أعدّه إلى الوضعية الدليلية.

في هذه الحالة تسخن الأنابيب بالقدر الكافي، وبالتالي تنتظر إلى أن يتحول الدهن كلياً إلى الحالة السائلة، ومن بعدها أدخل شبكة الحوض والسلة. يمكن استعمال المقلاة بالشكل الصحيح فقط عندما يتحول الدهن كلياً إلى الحالة السائلة ويكون متوفر بكمية كافية.

تنبيهات تتعلق باستعمال الزيت الحار

ممنوع أي تصرف يؤدي إلى:

- تسخين الزيت بشكل زائد
- الاستعمال الغير لائق للمقلاة
- استبدال الزيت عندما تكون المقلاة حارة.
- استعمال مذيبات للتنظيف قابلة للاشتعال.
- تعبئة الحوض بطريقة خاطئة (فوق أو تحت المستوى المحدد).
- وضع طعام رطب غير مصفّى من الماء أو وضع ماء في الزيت الحارّ.



العطب أو العمل بطريقة شاذة، أغلق حنفية الغاز المتواجدة خارج الجهاز. بعد إجراء جميع أعمال التنظيف، يجب حماية السطوح المصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ والجاقة بمنتجات خاصة متوفرة في السوق وقادرة على الوقياءة من ظواهر التآكل. في حالة العطب، اتصل بقسم الرعاية الفنية.

عمل الأدوات الإلكترونية

ضبط درجة حرارة الطهي (راجع الشكل 14)

عندما تكون المقلاة مغطاة، والكبل الكهربائي موصول بالشبكة الكهربائية، تبين لوحة العرض A قيمة درجة حرارة الزيت داخل الحوض.

اضغط قليلاً على الأسهم (B) لزيادة أو تنقيص قيمة درجة حرارة الطهي. تبين لوحة العرض قيمة درجة الحرارة المختارة وتصدر إشارة سمعية تؤكد أن عملية الضبط تم تسجيلها.

عند نهاية العملية، تبين لوحة العرض من جديد قيمة درجة الحرارة داخل الحوض.

يمكن ضبط درجة حرارة الطهي سواء عندما تكون المقلاة مغطاة أو أثناء تشغيلها.

في حالة ضبط درجة حرارة أقل من درجة الحرارة المتواجدة في الحوض، يجب في هذه الحالة الانتظار إلى حين أن يبرد الزيت.

الإشعال والإطفاء (راجع الشكل 14)

المقلاة مزودة بنظام كهربائي لإشعال اللهب الدليلي، ولذلك تحقق من توصيل المقلاة بالشبكة الكهربائية بالشكل المناسب.

اضغط ولف قبضة الصمام إلى وضعية الإشعال *، واستمر بالضغط إلى حين أن يشعل اللهب الدليلي، وقبل أن ترخي القبضة انتظر بضع ثواني إلى حين أن تسخن المزوجة الحرارية.

اضغط ولف القبضة إلى وضعية العمل ⑤، والآن لإشعال المقلاة اضغط على الزر C لوضع ثواني إلى حين أن يُصدر المؤشر الضوئي D وميض وتشعل الحوارق.

عند الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة، تُصدر المقلاة إشارة سمعية، وتنتقل من بعدها إلى طريقة الحفاظ على درجة الحرارة وتقوم بعمليات إشعال وإطفاء مستمرة من أجل الحفاظ بشكل دائم على درجة حرارة الزيت.

تصدر إشارة صوتية في كل مرة تصل فيها المقلاة درجة الحرارة المضبوطة.

لإطفاء المقلاة، اضغط على الزر C لوضع ثواني، عند ذلك تطفأ الحوارق ويتوقف المؤشر الضوئي D عن إصدار وميض.

يبقى مشعل فقط اللهب الدليلي وتظهر على لوحة العرض A درجة حرارة الزيت داخل الحوض.

لإطفاء اللهب الدليلي، اضغط على قبضة الصمام وضعها على الوضعية ⑥.

وظيفة الصهر (راجع الشكل 14)

تسمح وظيفة الصهر من تسخين الزيت دون ارتفاع درجة الحرارة بشكل مفاجئ، وتعمل على تشغيل المقلاة بطريقة دورية.

تستخدم هذه الوظيفة غالباً في الأشهر الباردة، عندما يتصلب الزيت أو عندما يستعمل دهن نباتي لعملية القلي.

عندما تعمل المقلاة بشكل متقطع، تذيب الدهن المستخدم لعملية القلي بدون تعرضه للاحتراق.

لتشغيل وظيفة الصهر، اضغط لوضع ثواني على الزر E، بحيث يبدأ المؤشر الضوئي الأحمر F بإصدار وميض وتبدأ المقلاة بالعمل بطريقة دورية إلى غاية أن تصل درجة حرارة 100 مئوية، وبعد ذلك تنتقل المقلاة بشكل أوتوماتيكي إلى العمل المستمر وتوصل درجة

اللهب الدليلي. أرخي القبضة بعد 60 ثانية، ثم لفتها إلى الوضعية ⑤. أعد العملية في حالة إطفاء اللهب الدليلي.

إشعال الحوارق الرئيسية وضبط درجة الحرارة

لإشعال الحارق الرئيسي استمر بلف القبضة بعكس اتجاه عقارب الساعة وإلى غاية درجة الحرارة المطلوبة. صمّم التيرموستات مميز بالوضعية من 1 إلى 8 لمجموعة 600 ومن 1 إلى 7 لمجموعة 700/900.

القيم التي تدل على درجة الحرارة لكل وضعية هي التالية:

صمّم 8 وضعية

| وضعية | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|----------------------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| درجة الحرارة المنوية | مطفأ | 110 | 121 | 133 | 145 | 156 | 168 | 179 | 190 |

صمّم 7 وضعية

| وضعية | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|----------------------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| درجة الحرارة المنوية | مطفأ | 115 | 130 | 143 | 157 | 171 | 180 | 190 |

إشعال الحوارق الرئيسية وضبط درجة الحرارة (GL18...MI, 9GL18...MI, SGL18...MI, S9GL18...MI, LXGL18...MI)

لإشعال الحوارق الرئيسية، لَف قبضة التيرموستات المتواجدة على الغطاء إلى غاية قيمة درجة الحرارة المطلوبة.

الإطفاء

الإطفاء أثناء العمل العادي (شكل 9-10)

الإطفاء (مجموعة 600). لإطفاء الحوارق الرئيسية، يكفي لَف القبضة (1) إلى الوضعية * (وفي هذه الوضعية يبقى مشعل فقط اللهب الدليلي). لإطفاء الجهاز بشكل كلي، اضغط على زرّ الإطفاء (4). قبل الإشعال من جديد، انتظر تقريباً I دقيقة وإلى غاية أن يُعتق الصمام.

الإطفاء (مجموعة 700/900). لإطفاء الحوارق الرئيسية، يكفي لَف القبضة (1) إلى الوضعية * (وفي هذه الوضعية يبقى مشعل فقط اللهب الدليلي). لإطفاء الجهاز بشكل كلي، لَف القبضة إلى غاية الوضعية ⑥.

الإطفاء (أدوات تحكم إلكترونية). لإطفاء الحوارق الرئيسية، يكفي لَف القبضة (1) إلى الوضعية * (وفي هذه الوضعية يبقى مشعل فقط اللهب الدليلي). لإطفاء الجهاز بشكل كلي، لَف القبضة إلى غاية الوضعية ⑥، ثم اضغط على زرّ START/STOP المتواجد على مفتاح التحكم الإلكتروني.

الإطفاء (GL18...MI, SGL18...MI, 9GL18...MI, LX9GL18...MI, S9GL18...MI)

لإطفاء الحوارق الرئيسية لَف قبضة التيرموستات المتواجدة على اللوحة إلى غاية قيمة الصفر. لَف القبضة (1) إلى الوضعية * (وفي هذه الوضعية يبقى مشعل فقط اللهب الدليلي). لإطفاء الجهاز بشكل كلي، لَف القبضة (1) إلى غاية الوضعية ⑥.

الإطفاء في حالة العطب

في حالة العطب، أوقف مَد الجهاز بالغاز.

التصرّف في حالة العطب والتوقف لمدة طويلة عن تشغيل الجهاز في حالة إيقاف الجهاز عن العمل لفترة طويلة من الوقت أو في حالة



والمزدوجة الحرارية. فكَّ برغْيي التثبيت الجانبيين، ومن بعدها ابدأ بعملية الاستبدال. أدخل البصلة حتى النهاية.

الحارق: الحارق مثبت بواسطة برغيين مرنيين وصمولة متواجدة على الأنبوب. فكها واستبدل الحارق، ثم أعد تثبيتها من جديد.

المزدوجة الحرارية - شمعة الإشعال: لتسهيل استبدال هذين المركبتين، يجب فكَّ برغْيي التثبيت اللذين يثبتان السناد الدليلي. ابدأ بعملية الاستبدال من خلال فكَّ براغي التثبيت. أكمل عملية الاستبدال، ثم ركب حسب الترتيب الصحيح اللوحة والأجزاء المتعلقة به.

تعليمات الاستعمال

تشغيل الجهاز

هذا الجهاز خاص بالاستعمال المهني، وبالتالي يجب استعماله من قبل شخص مؤهل لهذا الغرض.

لا تتحمل الشركة الصانعة أي مسؤولية عن الأضرار المباشرة أو الغير مباشرة الناتجة عن التركيب الخاطي أو العبث أو الصيانة السيئة أو سوء الاستعمال. قبل تشغيل الجهاز اقرأ بحرص تعليمات الاستعمال المتواجدة داخل هذا الكتيب، مع الاهتمام الخاص بالنظم المتعلقة بأجهزة الأمان. ألقط دائما حنفيات الغاز بعد الانتهاء من الاستعمال، وبشكل خاص أثناء عمليات الصيانة والإصلاح. اتبع بحرص نظم الطهي وبشكل خاص أثناء المرحلة الأولى من الاستعمال، إلى غاية أن تسمح لك الخبرة من اختيار شخصيا أوقات ودرجات حرارة الطهي. قبل إشعال الحارق، اغسل بحرص الأجزاء الملامسة لزيت الطهي، وحسب ما هو مبين في فقرة التنظيف، ثم املا الحوض بالزيت إلى غاية الإشارة المبينة على الحوض (المستوى) بعد أن تتحقق من أن حنفيات التصريف مغلقة.

الإشعال

تزوّد الحوارق بواسطة صمام أمان وثيرموستات.

إشعال الحارق الدليلي (مجموعة 600) (شكل 10)

اضغط على الزرّ (*) (3) وانتظر المدة اللازمة لخروج الهواء من الأنابيب، ومن بعدها اضغط باستمرار على زرّ الكهرباء الإيجابية (2). تتحقق من إشعال اللهب الدليلي عبر الثقب الخاص المتواجد على اللوحة. اضغط باستمرار على الزرّ (3) لبضع ثواني، ثم أرخه. أعد العملية في حالة إطفاء اللهب الدليلي.

إشعال الحارق الدليلي (مجموعة 700/900) (شكل 11)

اضغط ولت باتجاه عقارب الساعة القبضة وإلى غاية الوضعية (دليل).

في هذه الوضعية، اضغط باستمرار على القبضة، وبنفس الوقت اضغط عدة مرات على زرّ الكهرباء الإيجابية وإلى غاية إشعال اللهب الدليلي. بخصوص الموديلات (R)، استمر بلف القبضة لكي تتفعل زرّ الكهرباء الإيجابية (راجع شكل 13). أرخي القبضة بعد 5 ثواني، ثم لفها إلى الوضعية المطلوبة. أعد العملية في حالة إطفاء اللهب الدليلي.

إشعال الحارق الدليلي (SGL18... , GL18... , 9GL18... , S9GL22...EL , LX9GL18... , 9GL18... , 9GL22...EL (شكل 11)

لف باتجاه عقارب الساعة القبضة (1) وإلى غاية الوضعية (*). في هذه الوضعية، استمر بالضغط على القبضة نفسها وإلى غاية إشعال

استبدال صمامات الحوارق

بخصوص الموديلات التي تكون بسعة 8 و 10 و 18 و 30 لتر أبعد اللوحة من خلال فكَّ البراغي المرنية المتواجدة على الجانب السفلي أو على الجانب الأمامي، ومن بعدها أبعد الصمامات المرنية واستبدلها بصمامات مناسبة حسب جدول "الحوارق". يجب الحرص على استعادة وتركيب طوق منع التسرب عند اللزوم.

بخصوص الموديلات التي تكون بسعة 7 و 15 و 20 و 22 لتر يتم الوصول إلى الصمّات من خلال فتح أبواب الخزّانة. فكَّ الصمامات واستبدلها بصمامات مناسبة حسب جدول "الحوارق". يجب الحرص على استعادة وتركيب طوق منع التسرب عند اللزوم.

ضبط اللهب الدليلي (رسم H)

يصدر اللهب الدليلي بواسطة الصمامات والهواء الثابت. العملية الوحيدة المطلوبة هي استبدال الصمامات حسب نوع الغاز ومن خلال اتباع الطريقة التالية:

- فكَّ اللوحة من خلال فكَّ براغي التثبيت (في الحالات اللازمة).
- فكَّ صمولة ضغط الفارنة التي تكون على شكل مخروط ثنائي (رقم 14) واستبدل المخروط الثنائي (رقم 15) والصمّام الدليلي (رقم 16).
- استبدل الصمّام الدليلي بصمام مناسب من خلال الرجوع إلى جدول "الحوارق".
- بعد الانتهاء من استبدال الصمّام الدليلي، شدّ صمولة ضغط الفارنة التي تكون على شكل مخروط ثنائي (رقم 14) والمخروط الثنائي الخاص بها (رقم 15).

انظمة أمان الجهاز

صمّام الأمان: يسمح الصمّام مع المزدوجة الحرارية من إيقاف تدفق الغاز إلى الحارق الرئيسي في حالة إطفاء اللهب الدليلي. لإعادة التشغيل، يجب إعادة العمليات المتعلقة بإشعال الوسيلة الدليلية. ثيرموستات الأمان: يعمل ثيرموستات الأمان على غلق تدفق الغاز في حالة وجود حالات شاذة خطيرة.

يتم ضبط الثيرموستات من جديد بشكل يدوي، ولإعادة تشغيله يجب فك الصمولة (رقم 7) (شكل 10-11). اتصل في الخبير الفني في حالة عمل صمّام الأمان.

الصيانة

تم إنشاء الأجهزة بطريقة تقلل من أعمال الصيانة. على الرغم من ذلك، ننصح المستخدم بتوقيع عقد رعاية من أجل مراقبة الأجهزة مرة في السنة على الأقل من قبل الجهاز المختص العامل داخل شركتنا أو من قبل فني مختص.

استبدال المركبات

(قطع الغيار)

استعمل فقط قطع غيار أصلية توّرد من قبل الشركة المصنّعة. يتم استبدال القطع عن طريق أشخاص مخولين لهذا الغرض!

في بعض الموديلات، يكفي إبعاد اللوحة من خلال فكَّ البراغي المرنية المتواجدة على الجانب السفلي أو الجانب الأمامي من أجل الوصول إلى الأجزاء المطلوب استبدالها، بينما بخصوص الموديلات الأخرى يكفي فتح الباب السفلي.

تنبيه: فرغ الحوض قبل إبعاد اللوحة وقبل استبدال المركبات.

صمّام الغاز: جميع وصلات مرنية. من خلال استعمال مفتاح مناسب، فكَّ وصلات دخول وخروج الغاز والوسيلة الدليلية



التحقق من القدرة حسب الطريقة الحجمية

التحقق من العمل

تحقق من أن نوع الصمامات المستخدمة هو مطابق للنوع المبين في جدول "الحوارق". تحقق من أن سعة مخفض الضغط المستخدم تزيد عن مجموع ساعات الاستهلاك لجميع المعدات الموصولة. تحقق من أن أنابيب مد الغاز هي من النوع المناسب.

التحقق من اللهب الدليلي

من أجل ضبط اللهب بالشكل الصحيح، يجب أن يكون اللهب نفسه محيط بالمزدوجة الحرارية وله صورة واضحة. على العكس من ذلك، تحقق فيما إذا كان المحقق يتناسب مع نوع الغاز.

التحقق من الهواء الدليلي (شكل 5/6/7)

تتم عملية الضبط من خلال استعمال أنبوب فنتوري وضبط القيمة X الواردة في جدول "الحوارق" والتحقق من مظهر اللهب الذي يجب أن يكون متجانس ومهوى بشكل جيد ولا يُصدر ضجيج.

التحقق من الوظائف

- شغل الجهاز
- تحقق من مناعة أنابيب الغاز
- تحقق من شعلة الحارق، وحتى عندما تكون بمستوى الحد الأدنى.

تنبيهات لمن يقوم بتركيب الجهاز

- اشرح وبين للمستخدم طريقة عمل الجهاز حسب التعليمات وأعطيه كتيب التعليمات.
- أخير العامل، بأن أي عمل ترميم أو تعديل للبناء يُمكن أن يضر في الإمداد بالهواء اللازم للاحتراق، يؤدي إلى ضرورة التحقق من جديد من وظائف الجهاز.

اعمل بواسطة أنواع أخرى من الغاز

للاتصال إلى نوع آخر من الغاز، يجب الرجوع إلى جدول "الحوارق" من أجل إيجاد الصمامات المناسبة للاستعمال. يقاس القطر بأجزاء من المائة من المليمتر ويكون قياسه مبين على كل صمام. بخصوص الموديلات المزودة بمنظم للضغط (R/V) يجب التحقق أيضا من ضغط الخرج والعمل على ضبطه. عند الانتهاء من استبدال الصمامات يجب التحقق من جميع الوظائف التي تنص عليها فقرة "التركيب" وتغيير نوع الغاز المبين على اللوحة الفنية للوحدة.

ضبط ضغط الخرج لموديلات (R)

للوصل إلى براغي الضبط، ابعدهم الغطاء C (شكل 12)، ثم فك البراغي D من خلال إدخال مفك براغي في الشق E، ومن بعدها الرفع. أوصل مانومتر (مقياس ضغط) على منفذ ضغط الخرج B (outlet)، ومن خلال الرجوع إلى جدول "الحوارق" اضبط قيمة ضغط الخرج من خلال الاستعانة بمفك براغي مناسب والعمل على البراغي F.

التركيب

عمليات تمهيدية قبل تركيب الجهاز

قبل البدء بتركيب الجهاز، ابعدهم الغلاف اللاصق عن الجهاز. بعد ذلك، نظف بحرص سطوح العمل والأجزاء الخارجية بالماء الفاتر ومنظف من خلال استعمال قطعة قماش رطبة، ثم جفف بواسطة قطعة قماش نظيفة.

تشغيل الجهاز

قبل البدء بتشغيل الجهاز يجب التحقق فيما إذا كانت مواصفات الجهاز (فئة ونوع الغاز المستعمل) مطابقة لعائلة ومجموعة الغاز المتوفر محلياً. على العكس من ذلك، يجب الانتقال إلى عائلة الغاز المطلوبة أو التكييف مع مجموعة الغاز المطلوبة (راجع فقرة "التشغيل بواسطة أنواع أخرى من الغاز"). عند تشغيل الجهاز، اتبع تعليمات الاستعمال.

التحقق من القدرة

استعمل صمامات القدرة الاسمية المعدة على الجهاز.

القدرة يمكن أن تكون نوعين:

- اسمية ومتواجدة على لوحة الجهاز
- مخفضة.

هذه الصمامات مذكورة في جدول "الحوارق".

يجب أن يكون ضغط الغاز ضمن المجالات التالية:

- من 18 إلى 22,5 ملي بار لغاز العائلة الثانية (الميثان)

- من 27 إلى 37 ملي بار لغاز العائلة الثالثة (البوتان-البروبان).

لا يمكن تشغيل الأجهزة إذا كان ضغط الغاز لا يأتي ضمن هذه المجالات.

إذا أردت تحقق إضافي من القدرة، يمكن القيام بذلك بواسطة عداد ومن خلال اتباع ما يعرف باسم "الطريقة الحجمية".

وفي العادة، يكفي التحقق من العمل الصحيح للصمامات.

مراقبة ضغط الدخل (شكل 4)

يقاس ضغط الدخل بواسطة مانومتر (الحد الأدنى 0,1 ميلي بار) أبعدهم البراغي (A) عن منفذ الضغط، ثم أوصل المانومتر. تجري عملية القياس، ثم شد البراغي (A) بإحكام.

هام: يجب التحقق من ضغط الغاز، عندما تكون جميع معدات الغاز موصولة وتعمل.

من خلال الاستعانة بعداد غاز وجهاز توقيت، يمكن قياس استهلاك الغاز خلال وحدة زمنية معينة.

وهذه القيمة يتم مقارنتها مع القيمة E التي يتم حسابها على النحو التالي:

$$E = \frac{\text{قدرة الحارق}}{\text{القيمة الحرارية للغاز}}$$

من المهم أن تتم عملية القياس عندما يكون الجهاز في حالة جمود. يتم الحصول على قدرات الحارق الاسمية والمخفضة المحسوبة حسب قيمة الضغط الاسمي من خلال الاطلاع على جدول "الحوارق". يمكن معرفة القيمة الحرارية للغاز عن طريق المؤسسة المحلية التي تقوم بتوزيع الغاز.



تعليمات خاصة

تنبيه!

الأشكال التي يُشار إليها في فصول "تنبيهات عامة" و "تعليمات الموديلات التي تعمل بالغاز" و "تعليمات الموديلات الكهربائية" تتواجد في الصفحات الأولى من هذا الدليل.

مطابق للنظم السائدة. في حالة استعمال أنابيب مرنة يجب أن تكون هذا الأخيرة من الفولاذ الغير قابل للصدأ ومطابقة للنظم السائدة. عند الانتهاء من عملية التوصيل، تحقق من مناعة التوصيل من خلال استخدام سبراي كاشف لتسرّب الغاز.

تصريف الدخان

يجب وضع الأجهزة في غرف مناسبة لتصريف منتجات الاحتراق، وضمن احترام ما تنص عليه نظم التركيب. تعتبر هذه الأجهزة (راجع جدول المعلومات الفنية) على أنها:

أجهزة غاز من نوع A1

وهي غير مصممة لتوصيلها مع مجرى تصريف منتجات الاحتراق. وهذه الأجهزة، يجب أن تُصرف منتجات الاحتراق داخل شفاطات خاصة أو داخل أجهزة مشابهة موصولة بمدخنة ذات كفاءة مضمونة أو تُصرف مباشرة للخارج. وإذا لم يكن بالإمكان إجراء هذه الترتيبات، يمكن استخدام شفاط هواء موصول مباشرة في الخارج، وبسعة لا تقل عن السعة المطلوبة (راجع جدول "المعلومات الفنية")، زيادة على تغيير الهواء اللازم لراحة العمال.

التوصيل الكهربائي

قبل وصل الجهاز بالشبكة الكهربائية، تحقق من أن:
- فلطية الشبكة الكهربائية مطابقة للفلطة المبيّنة على اللوحة
- نظام التريض فعال
- كبل التوصيل مناسب للقدرة الممتصة من الجهاز.
زيادة على ذلك، يجب تركيب قبل الجهاز وسيلة تفتح الملامسات مسافة لا تقل عن 3 ملم، بشكل يسمح من فصل الجهاز بطريقة أحادية القطب.
ولهذا الغرض، يمكن أن تلزم على سبيل المثال مفاتيح أمان. يجب أن يتواجد المفتاح الكهربائي الأحادي القطب بالقرب من الجهاز، ويجب أن يكون معتمد وله مقطع مناسب للجهاز.
الكبل الكهربائي يجب أن يكون على الأقل من نوع H07 RN-F.
يجب عدم قطع كبل التاريض الأصفر-الأخضر على الإطلاق.

متساوي الجهد

يجب توصيل الجهاز بنظام متساوي الجهد. يتواجد طرف التوصيل الخاص لهذا الغرض بمحاذاة مدخل كبل التغذية الكهربائية. وهو مميز بالرمز:



مواصفات الجهاز

تركيبية صلبة مصنوعة من الفولاذ مع 4 أقدام بارتفاع قابل للتعديل. طلاء خارجي بالفولاذ المطعم بالكروم-النيكل 18/10. تتم عملية التسخين بواسطة حوارج مصنوعة من الفولاذ المطلي بالكروم على شكل أنبوب ولا تتأثر بالتأثيرات الحرارية أو الميكانيكية. يمكن تعديل درجة الحرارة بواسطة صمام وأجهزة أمان.

الإعداد

مكان تركيب الجهاز

ينصح بوضع الجهاز داخل غرفة مزودة بنوافذ تهوية، وإذا أمكن تحت شفاط. يمكن تركيب الجهاز على حدة أو بمحاذاة أجهزة أخرى. في جميع الأحوال، في حالة تركيب الجهاز بالقرب من جدران مصنوعة من مواد قابلة للاشتعال، يجب الابتعاد 150 ملم من الجوانب و 150 ملم من الجهة الخلفية في حالة عدم إمكانية احترام المسافات المذكورة، يجب اتخاذ تدابير أمان ضد الارتفاع الزائد لدرجة الحرارة، مثل كساء الجدران بالطوب أو بالمواد العاكسة للحرارة. ضع الأجهزة على طاولة أو على سطح مصنوع من المواد الغير قابلة للاشتعال. قبل إجراء عملية التوصيل، يجب التحقق أولاً من خلال البطاقة الفنية للجهاز فيما إذا كان الجهاز نفسه مُعد ومناسب لنوع الغاز المتوفر أم لا. إذا كان الجهاز يعمل بنوع غاز مختلف، راجع في هذه الحالة فقرة "التشغيل بواسطة أنواع أخرى من الغاز".

الأحكام القانونية واللوائح الفنية والتوجيهات

عند القيام بعملية التركيب، يجب احترام الشروط التالية:
- أنظمة UNI CIG 8723
- أنظمة البناء والتعليمات المحلية للوقاية من الحرائق
- النظم السائدة للوقاية من الحوادث
- تعليمات الهيئة المسؤولة عن توزيع الغاز
- تعليمات مجموعة الدول الأوروبية السائدة
- أنظمة الإطفاء السائدة.

التركيب

يجب أن تتم عملية التركيب والصيانة من قبل شركات محلية مخولة من قبل شركة توزيع الغاز المحلية وبناء على النظم السائدة.

إجراءات التركيب

لتركيب الجهاز بشكل مستو على الأرضية، استخدم الأقدام القابلة للتعديل.

توصيل الغاز

التوصيل مع وصلة الأنابيب قياس "G 1/2" المتواجدة على الجهاز، يمكن أن يكون ثابت أو قابل للانفصال من خلال استخدام موصل



مقالي تعمل بالغاز - مجموعة S700

| النوع | القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي) | المواصفات | نوع الجهاز |
|-------|---|---|--------------|
| A1 | ملم (1090) 90x730x400 | مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 18 لتر | SGL18MI |
| A1 | ملم (1090) 90x730x400 | مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا - أدوات تحكّم إلكترونية بسعة 18 لتر | SGL18MIEL |
| A1 | ملم (1090) 90x730x800 | مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 18+18 لتر | SGL18+18MI |
| A1 | ملم (1090) 90x730x800 | مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا - أدوات تحكّم إلكترونية بسعة 18+18 لتر | SGL18+18MIEL |

مقالي تعمل بالغاز - مجموعة S900

| النوع | القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي) | المواصفات | نوع الجهاز |
|-------|---|---|----------------|
| A1 | ملم (1065) 900x900x400 | مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 18 لتر | S9GL18MI |
| A1 | ملم (1065) 900x900x400 | مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا - أدوات تحكّم إلكترونية بسعة 18 لتر | S9GL18MIEL |
| A1 | ملم (1065) 900x900x800 | مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 18+18 لتر | S9GL18+18MI |
| A1 | ملم (1065) 900x900x800 | مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا - أدوات تحكّم إلكترونية بسعة 18+18 لتر | S9GL18+18MIEL |
| A1 | ملم (1065) 900x900x400 | مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 22 لتر | S9GL22M |
| A1 | ملم (1065) 900x900x400 | مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا - أدوات تحكّم إلكترونية بسعة 22 لتر | S9GL22MEL |
| A1 | ملم (1065) 900x900x800 | مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 22+22 لتر | S9GL22+22M |
| A1 | ملم (1065) 900x900x800 | مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا - أدوات تحكّم إلكترونية بسعة 22+22 لتر | S9GL22+22MEL |
| A1 | ملم (1065) 900x900x400 | مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا ومنظم للضغط بسعة 22 لتر | S9GL22M/R |
| A1 | ملم (1065) 900x900x400 | مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا - أدوات تحكّم إلكترونية مع منظم للضغط بسعة 22 لتر | S9GL22MEL/R |
| A1 | ملم (1065) 900x900x800 | مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا ومنظم للضغط بسعة 22+22 لتر | S9GL22+22M/R |
| A1 | ملم (1065) 900x900x800 | مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا - أدوات تحكّم إلكترونية مع منظم للضغط بسعة 22+22 لتر | S9GL22+22MEL/R |

مقالي تعمل بالغاز - مجموعة LX 900 TOP

| النوع | القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي) | المواصفات | نوع الجهاز |
|-------|---|---|-------------|
| A1 | ملم (840) 580x900xr400 | مقلاة تعمل بالغاز بارزة - أدوات تحكّم إلكترونية بسعة 18 لتر | LX9GL18IEL |
| A1 | ملم (840) 580x900xr400 | مقلاة تعمل بالغاز بارزة - أدوات تحكّم إلكترونية بسعة 22 لتر | LX9GL22EL |
| A1 | ملم (840) 580x900xr400 | مقلاة تعمل بالغاز بارزة - أدوات تحكّم إلكترونية مع منظم للضغط بسعة 22 لتر | LX9GL22EL/R |
| A1 | ملم (840) 580x900xr400 | أدوات تحكّم إلكترونية بسعة 18 لتر | LX9GL18I |
| A1 | ملم (840) 580x900xr400 | أدوات تحكّم إلكترونية بسعة 22 لتر | LX9GL22 |
| A1 | ملم (840) 580x900xr400 | أدوات تحكّم إلكترونية مع منظم للضغط بسعة 22 لتر | LX9GL22/R |



مقالي تعمل بالغاز - مجموعة 600

| نوع الجهاز | المواصفات | القياس: (الطول×العق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي) | النوع |
|------------|--|--|-------|
| GL8B | مقلاة تعمل بالغاز تركيب على سطح العمل بسعة 8 لتر | 290x600x300 (410) ملم | A1 |
| GL8M | مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 8 لتر | 900x600x300 (1020) ملم | A1 |
| GL8+8B | مقلاة تعمل بالغاز تركيب على سطح العمل بسعة 8+8 لتر | 290x600x600 (410) ملم | A1 |
| GL8+8M | مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 8+8 لتر | 900x600x600 (1020) ملم | A1 |

مقالي تعمل بالغاز - مجموعة 700

| نوع الجهاز | المواصفات | القياس: (الطول×العق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي) | النوع |
|-------------|--|--|-------|
| GL10B | مقلاة تعمل بالغاز تركيب على سطح العمل بسعة 10 لتر | 290x700x400 (430) ملم | A1 |
| GL10M | مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 10 لتر | 900x700x400 (1040) ملم | A1 |
| GL7+7M | مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 7+7 لتر | 900x700x400 (1040) ملم | A1 |
| GL10+10B | مقلاة تعمل بالغاز تركيب على سطح العمل بسعة 10+10 لتر | 290x700x800 (430) ملم | A1 |
| GL10+10M | مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 10+10 لتر | 900x700x800 (1040) ملم | A1 |
| GL15M | مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 15 لتر | 900x700x400 (1040) ملم | A1 |
| GL15+15M | مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 15+15 لتر | 900x700x800 (1040) ملم | A1 |
| GL18MI | مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 18 لتر | 900x700x400 (1040) ملم | A1 |
| GL18MI-E | مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 18 لتر | 900x700x400 (1040) ملم | A1 |
| GL18+18MI | مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 18+18 لتر | 900x700x800 (1040) ملم | A1 |
| GL18+18MI-E | مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 18+18 لتر | 900x700x800 (1040) ملم | A1 |
| GL20M | مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 20 لتر | 900x700x400 (1040) ملم | A1 |
| GL20+20M | مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 20+20 لتر | 900x700x800 (1040) ملم | A1 |
| GL30B | مقلاة تعمل بالغاز تركيب على سطح العمل بسعة 25 لتر | 290x700x800 (430) ملم | A1 |
| GL30M | مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 25 لتر | 900x700x800 (1040) ملم | A1 |

مقالي تعمل بالغاز - مجموعة 900

| نوع الجهاز | المواصفات | القياس: (الطول×العق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي) | النوع |
|---------------|--|--|-------|
| 9GL18MI | مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 18 لتر | 900x900x400 (1065) ملم | A1 |
| 9GL18MIEL | مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا - أدوات تحكّم إلكترونية بسعة 18 لتر | 900x900x400 (1065) ملم | A1 |
| 9GL18+18MI | مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 18+18 لتر | 900x900x800 (1065) ملم | A1 |
| 9GL18+18MIEL | مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا - أدوات تحكّم إلكترونية بسعة 18+18 لتر | 900x900x800 (1065) ملم | A1 |
| 9GL22M | مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 22 لتر | 900x900x400 (1065) ملم | A1 |
| 9GL22M/R | مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا ومنظّم للضغط بسعة 22 لتر | 900x900x400 (1065) ملم | A1 |
| 9GL22+22M | مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا بسعة 22+22 لتر | 900x900x800 (1065) ملم | A1 |
| 9GL22+22M/R | مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا ومنظّم للضغط بسعة 22+22 لتر | 900x900x800 (1065) ملم | A1 |
| 9GL22MEL | مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا - أدوات تحكّم إلكترونية بسعة 22 لتر | 900x900x400 (1065) ملم | A1 |
| 9GL22MEL/R | مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا - أدوات تحكّم إلكترونية مع منظّم للضغط بسعة 22 لتر | 900x900x400 (1065) ملم | A1 |
| 9GL22+22MEL | مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا - أدوات تحكّم إلكترونية بسعة 22+22 لتر | 900x900x800 (1065) ملم | A1 |
| 9GL22+22MEL/R | مقلاة تعمل بالغاز مع موبيليا - أدوات تحكّم إلكترونية مع منظّم للضغط بسعة 22+22 لتر | 900x900x800 (1065) ملم | A1 |



دليل الاستعمال

| | |
|-----|------------------|
| 278 | القياسات |
| 276 | المعلومات الفنية |
| 274 | تعليمات محدّدة |

WARRANTY CERTIFICATE

COMPANY NAME: _____

ADDRESS: _____

POSTAL CODE : _____ **TOWN:** _____

PROVINCE: _____ **INSTALLATION DATE:** _____

MODEL. _____
PART NUMBER: _____

cod. 32876500

Ed. 09/15

BERTO'S S.p.A.
Viale Spagna, 12 - 35020 Tribano (Padova) Italy